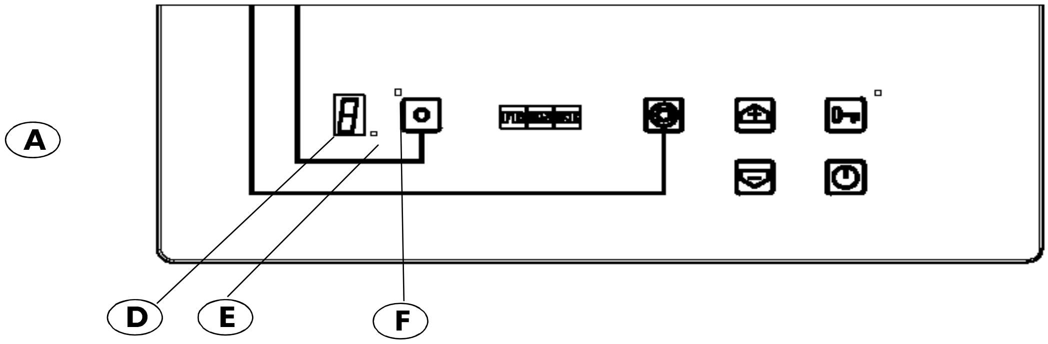
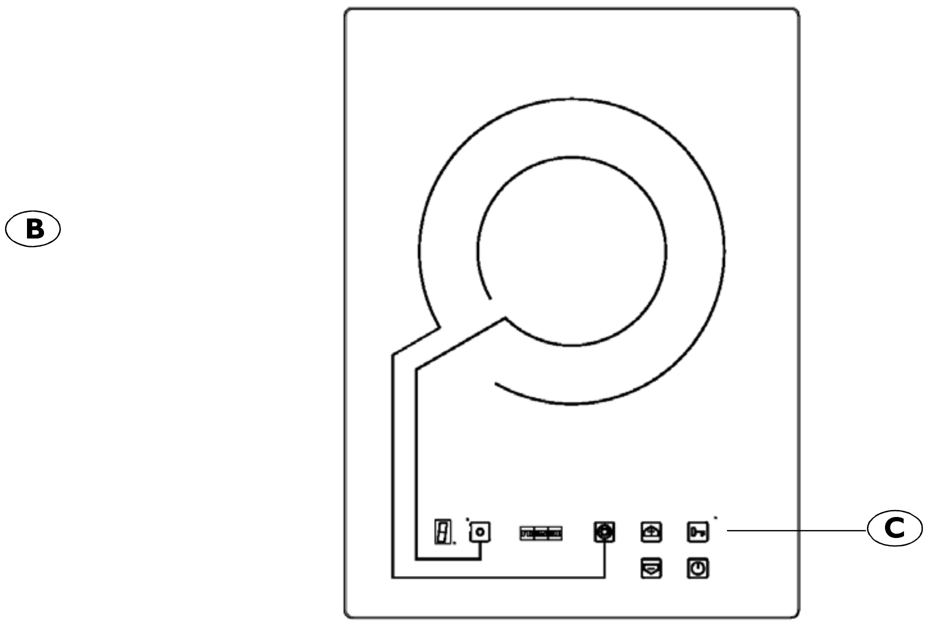
FRANKE

FHPL 301 1CO

IT	Cruscotto Comandi
GB	Control Panel
FR	Bandeau de commande
DE	Bedienfeld
NL	Bedieningspaneel
ES	Panel de mandos
PT	Painel de comandos
GR	Πίνακας χειριστηρίων
TR	Kontrol Paneli
RU	Панель управления
HU	Kezelőlap
PL	Panel sterowania



IT	Piano cottura
GB	Cooking hob
FR	Table de cuisson
DE	Kochfeld
NL	Kookplaat
ES	Placa de cocción
PT	Placa
GR	Μονάδα εστιών
TR	Ocak düzeni
RU	Варочная панель
HU	Főzőlap
PL	Płyta kuchenna



IT	Installazione, Fig. 1
GB	Installation, Fig. 1
FR	Installation Fig. 1
DE	Installation, Abb. 1
NL	Installatie, Fig. 1
ES	Instalación, Fig. 1
PT	Instalação, Fig. 1
GR	Εγκατάσταση, Εικ. 1
TR	Kurulum, Şek. 1
RU	Установка, Рис. 1
HU	Üzembe helyezés, 1. ábra
PL	Instalacja, Rys. 1

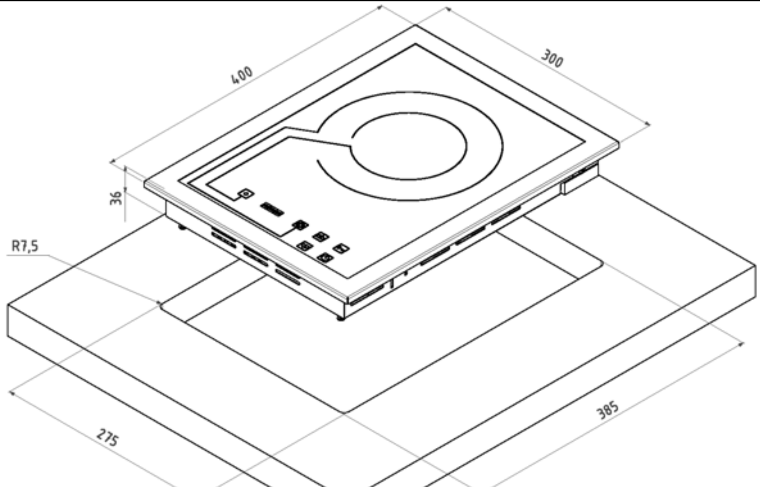
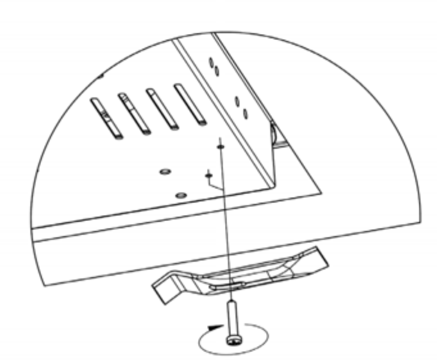


Fig. 1

IT	Inserimento nel mobile, Fig. 2 e Fig. 3
GB	Fitting in the cabinet, Fig. 2 and Fig. 3
FR	Installation dans le meuble Fig. 2 et Fig. 3
DE	Einbetten in das Möbel, Abb. 2 und Abb. 3
NL	Inbouw in het meubel, Fig. 2 en Fig. 3
ES	Montaje de la placa en la encimera, Fig. 2 y Fig. 3
PT	Introdução no móvel, Fig. 2 e Fig. 3
GR	Τοποθέτηση στο έπιπλο, Εικ. 2 και Εικ. 3
TR	Mobilya içine yerleştirme, Şek. 2 ve Şek. 3
RU	Встраивание, Рис. 2 и Рис. 3
HU	Behelyezés a bútorba, 2. ábra és 3. ábra
PL	Zabudowa w meblu, Rys. 2 i Rys. 3


Fig. 2

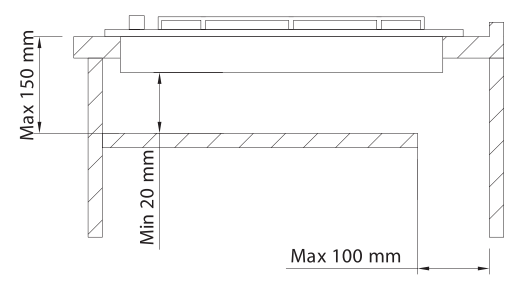


Fig. 3

Sommario

Introduzione

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke. Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Consigli d'uso

Uso delle zone di cottura

Per un minor consumo di elettricità ed un migliore rendimento, si consiglia di usare pentole di diametro adatto alle zone di cottura.

Uso del piano di cottura

Per ottenere i migliori risultati dal vostro piano di cottura, è consigliabile seguire i seguenti accorgimenti durante la cottura o nella preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole di diametro con fondo piano per assicurare l'aderenza della pentola alla zona di cottura.
- Adoperare pentole di diametro il più possibile simile a quello delle zone di cottura, in modo da permettere l'uso di tutto il calore disponibile e comunque accertarsi che la pentola non sormonti la cornice d'acciaio.
- Accertarsi sempre che la base delle pentole sia asciutta e pulita, per garantire una lunga durata del piano e delle pentole stesse.

E' consigliabile non utilizzare pentole con fondo in alluminio, in quanto potrebbero macchiare in maniera indelebile la superficie del piano vetroceramico.

Evitare di versare sostanze zuccherine sul piano. Se necessario, pulire immediatamente.

Non riscaldare direttamente scatolette o barattoli di latta contenenti gli alimenti.

Come utilizzarlo

Accensione della zona di cottura

Accendere il piano esercitando una lieve pressione prolungata sul tasto ON/OFF . Il display della zona cottura (**D**) mostra uno "0". Il punto (**E**) in basso a destra sul display della zona cottura lampeggia per indicare che al momento non è stata selezionata alcuna zona cottura.

Attivazione e utilizzo

Con il piano acceso, attivare la zona comandi esercitando una lieve pressione sul tasto . Il punto (**E**) acceso nel display della zona indica l'attivazione avvenuta. Azionando il tasto la zona cottura si attiva con la potenza preimpostata a livello 5. Per incrementarla premere nuovamente il tasto , per diminuirla premere il tasto . In alternativa è possibile impostare immediatamente il valore di potenza massima 9 premendo subito il tasto . L'attivazione del circuito esterno può essere effettuata mediante una pressione del tasto : il punto acceso (**F**) ne indica l'avvenuta selezione.

Il circuito esterno può funzionare solo contemporaneamente al circuito interno; quando anche il circuito esterno è attivato, la regolazione della potenza riguarda entrambi i circuiti.

Dopo alcuni secondi di funzionamento, la regolazione della potenza viene inibita ed il relativo punto (**E**) della zona cottura si spegne. Per regolare la potenza è necessario selezionare nuovamente la zona cottura.

Nota

Fino al raggiungimento del calore corrispondente alla potenza selezionata la zona cottura appare incandescente; quindi a temperatura raggiunta un dispositivo elettronico disattiva e attiva la resistenza per mantenere costante la temperatura. Visivamente si alternano momenti in cui la resistenza è incandescente con altri in cui questa è spenta.

Spegnimento automatico

Dopo l'accensione il pannello di controllo rimane attivo per 10 secondi; se non si seleziona nessuna zona cottura, il piano cottura si spegne automaticamente.
Se viene selezionata una zona di cottura senza però incrementarne la potenza, dopo 10 secondi la zona stessa viene automaticamente deselezionata e, dopo ulteriori 10 secondi, il piano di cottura si spegne.

Spegnimento della zona di cottura

Attivare la zona comandi con il tasto di selezione . Premendo i tasti e contemporaneamente, il livello di potenza della zona viene portato a 0. In alternativa il tasto può essere utilizzato per decrementare il livello di potenza fino a 0. Il circuito esterno può essere spento indipendentemente da quello interno esercitando pressione sul tasto , dopo avere riattivato la zona comandi mediante la pressione del tasto .

Spegnimento contemporaneo di entrambi i circuiti

Lo spegnimento immediato di entrambi i circuiti può essere ottenuto in qualsiasi momento tramite il tasto ON/OFF ; una "H" appare se la zona cottura è ancora calda. Il tasto ON/OFF è sempre attivo, anche nel caso sia stato impostato il blocco dei tasti (sicurezza bambini).

Funzione di preriscaldamento automatico alla massima potenza

Ha lo scopo di iniziare una cottura sfruttando la massima potenza per poi ridurla automaticamente al livello desiderato.
Quando la funzione di preriscaldamento automatico è attivata, la potenza della zona cottura è al 100% per un determinato periodo di tempo che dipende dal livello di potenza selezionato (vedi tabella a fianco nella colonna AHT). Alla fine del tempo di riscaldamento la zona di cottura ritorna al livello di potenza preselezionato.
Per attivare il riscaldamento automatico procedere come segue:

- a piano acceso attivare la zona comandi;
- raggiunto il livello di potenza 9, il riscaldamento automatico è attivato tramite un'ulteriore ed immediata pressione del tasto ed il simbolo "A" appare sul display;
- quindi selezionare il livello di potenza idoneo alla cottura desiderata utilizzando il tasto ed eventualmente il tasto . Il display mostrerà il livello selezionato;
- dopo qualche secondo il simbolo "A" appare sul display alternativamente al livello di potenza selezionato. Al termine della fase di riscaldamento automatico, vedi tabella a fianco, il display mostrerà solo il livello di potenza prescelto;
- premendo il tasto è possibile aumentare la potenza preselezionata; in tal caso il tempo di riscaldamento automatico sarà adattato all'impostazione selezionata;
- questa funzione può essere interrotta agendo sul tasto , dopo qualche secondo che la "A" è apparsa sul display.

liv.pot.	Pot (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time (Tempo di riscaldamento automatico)
OTL = Operating Time Limitation (limitazione tempo di funzionamento)

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura, il corrispondente display mostra "H" fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (circa 60°C) e indica che la superficie in vetro è ancora calda. Durante questa fase evitare di pulire e toccare le zone cottura.

Funzione di spegnimento automatico (limite del tempo di funzionamento)

In relazione al livello di potenza, ogni zona di cottura viene spenta dopo un tempo massimo predefinito se non si esegue alcuna operazione (vedi tabella sopra colonna OTL).
Ogni intervento sulla zona cottura tramite i tasti e riporta il tempo massimo di operatività della zona al suo valore massimo.

Autoprotezione delle zone di cottura e del circuito elettronico

Il piano cottura è dotato di alcuni sistemi di protezione contro il surriscaldamento che potrebbe danneggiare i componenti elettronici. Nel caso in cui la zona cottura venga accesa senza porvi sopra una pentola, la potenza è automaticamente ridotta al minimo. Nel caso in cui la zona cottura sia utilizzata a potenza elevata per un

tempo prolungato, il piano cottura si spegne automaticamente e compare il codice di errore E2 (vedi il paragrafo “Assistenza”). Pertanto si sconsiglia l’uso prolungato a potenza elevata.

IT

Protezione in caso di accensione involontaria

Se il controllo elettronico verifica un’attivazione continua di un tasto per ca. 10 sec. il piano cottura si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di errore che avverte l’utente della presenza di un oggetto sui tasti. Il display mostra il simbolo [⁄], che verrà visualizzato sul display fintanto che il piano non verrà spento e riacceso.

Blocco dei tasti (sicurezza per bambini)

La sicurezza per bambini può essere attivata con una pressione prolungata del tasto [🔑]. Mentre è attiva questa funzione rimane acceso il led accanto al tasto [🔑] e tutti i comandi (tranne il tasto ON/OFF [⏻]) rimangono inibiti.

Eliminazione del blocco tasti

Per eliminare il blocco dei tasti esercitare una pressione prolungata sul tasto [🔑].
Il piano rimane bloccato finché non viene sbloccato dall’utente, anche se nel frattempo è stato spento e riacceso e anche dopo una eventuale caduta di tensione.

Segnale acustico

Durante l’utilizzo le seguenti attività vengono segnalate tramite un segnale acustico:
- normale attivazione dei tasti con un suono breve;
- attivazione continua dei tasti (vedi paragrafo “Protezione in caso di accensione involontaria”) per più di 10 sec. con un suono lungo intermittente.

Pulizia e manutenzione del piano di cottura

Prima di procedere alla manutenzione del piano cottura occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell’interruttore generale dell’impianto elettrico.
- Le parti in acciaio inox e smaltato rimarranno sempre come nuove se si avrà cura di pulirle usando acqua o prodotti specifici, asciugandole poi accuratamente.
- Bisogna evitare nel modo più assoluto l’uso di apparecchi a vapore, della paglietta o lana d’acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide e alcaline.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti per non danneggiare le guarnizioni tra vetroceramica e cornice oppure tra cornice e piano di lavoro.
- Non utilizzare prodotti contenenti sabbie, alcalini, acidi, cloruri, spray per il forno, detergenti solitamente impiegati per la pulizia della lavastoviglie.
- Per pulire la superficie in vetroceramica non utilizzate detergenti poiché potrebbero essere causa di decolorazioni bluastre permanenti sulla superficie.
- Eliminare con cura dalle zone di cottura i resti di detergenti speciali per la pulizia della vetroceramica con un panno umido.
- Pulire al più presto i residui di sporco affinché non inizino a bruciare. Quando si appoggiano le stoviglie sul piano di cottura accertarsi che il fondo sia pulito, non unto e asciutto.
- Asciugare sempre bene l’apparecchio dopo averlo passato con un panno umido per evitare che si formino residui calcarei.
- I cibi con un elevato contenuto zuccherino che dovessero traboccare sul piano di cottura devono essere rimossi immediatamente utilizzando un apposito raschietto.
- Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più tenaci utilizzare l’apposita spatola a rasoio.
- Pulire accuratamente il piano di cottura con alcune gocce di uno speciale detergente per vetroceramica e con carta cucina oppure con un panno umido.
- Disinserire immediatamente l’apparecchio qualora zucchero, plastica o carta stagnola dovessero cadere o essere appoggiati per sbaglio sul piano di cottura caldo. Eliminare immediatamente e con cura queste sostanze con una spatola a rasoio dalla zona di cottura ancora calda facendo molta attenzione al pericolo di ustionarsi. Infine pulire la zona di cottura quando si è raffreddata come descritto precedentemente.

Assistenza

Nel caso si verifichino eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato; fare riferimento alla seguente tabella di codici di errore che possono apparire sul display (D).

Codice errore	Descrizione	Cosa fare
Er36	Cortocircuito del sensore termico del pannello comandi	Contattare il Centro di Assistenza Tecnica
Er39	Errate opzioni di programmazione (fusibili, lockbit)	Contattare il Centro di Assistenza Tecnica
Er20	Flash controller difettoso. Totale di controllo errato	Contattare il Centro di Assistenza Tecnica
Er37	Errore di feedback dei segnali di shift register alla selezione o all'attivazione dei segmenti	Contattare il Centro di Assistenza Tecnica
Er26	Tensione del relè troppo alta allo spegnimento o troppo bassa all'accensione	Contattare il Centro di Assistenza Tecnica
Er22	Errore pulsantiera: almeno un pulsante con livello invalido o range invalido della tensione di alimentazione alla pulsantiera	Errore temporaneo, se si ripresenta contattare il Centro di Assistenza Tecnica
	Funzionamento permanente (min. 10 sec) con spegnimento di una zona di cottura	Programmazione errata (vedi istruzioni alla pagina precedente)
E2	Surriscaldamento (rilevato dal pannello comandi)	Verificare la presenza di eventuali oggetti caldi sopra al pannello comandi
	Funzionamento permanente (min. 10 sec) senza spegnimento di una zona di cottura	Programmazione errata (vedi istruzioni alla pagina precedente)

Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

– il tipo di anomalia;
– il modello dell'apparecchio (Art.);
– il numero di serie (S.N.);

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (vedere sezione installazione);
- nel caso di dubbi sul funzionamento.

Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, richiedendo i ricambi originali.

Avvertenze generali

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati;
- richiedere sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali;
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificatene le caratteristiche;
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide;
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica;
- **fare attenzione a non toccare le zone cottura durante e subito dopo l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolare modo tenere i bambini a distanza;**
- effettuare la sola cottura dei cibi utilizzando pentole e padelle adeguate, senza mai poggiare il cibo direttamente sulla superficie riscaldante;

- prima di qualsiasi operazione di manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato o che la zona comandi si sia spenta.

Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del piano cottura, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici;
- l'utilizzo dell'apparecchio come piano d'appoggio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Importante

- Non devono essere poste sulle piastre pentole instabili o deformate, che potrebbero causare incidenti di rovesciamenti o trabocco.
- Una attenzione particolare deve essere posta alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione. L'utilizzo di un apparecchio di cottura produce calore e umidità nel locale in cui è stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, un'aerazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica, se essa esiste.
- In caso di rottura o fessurazione della superficie vetroceramica, scollegare il piano dalla rete elettrica per evitare ogni possibilità di folgorazione. Non usare il piano se la superficie vetroceramica risulta rotta o fessurata: contattare invece il Centro di Assistenza Tecnica autorizzato per la necessaria riparazione del prodotto.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Installazione

Di seguito vengono descritte le operazioni da eseguire per l'installazione. Tali lavori devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti, poiché la loro esecuzione da parte di persona inesperta può costituire pericolo.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone o a cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.

Preparazione del mobile

Questo libretto riguarda un piano cottura da incasso di classe 3.

Preparare il foro nel top secondo le misure indicate nella figura 1a pag. 2.

Inserimento nel mobile

Dopo aver eseguito le eventuali operazioni di allacciamento del cavo alimentazione alla rete elettrica seguendo le relative indicazioni, stendere il nastro di stucco a filo del foro ed appoggiare il piano. Stringere i ganci di fissaggio (vedere fig. 2 a pag. 2) avvitando con delicatezza. Togliere le parti eccedenti del nastro di stucco.

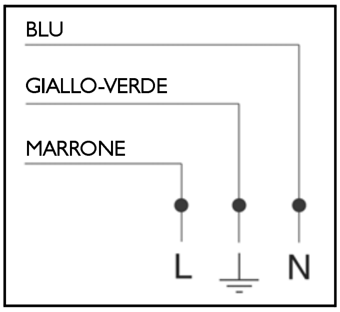
Nota
Nel caso in cui l'apparecchio non venga installato sopra un forno, è necessario predisporre un setto separatore (vedere fig. 3 a pag. 2).
E' inoltre indispensabile, qualora il forno sottostante non disponga di ventilazione forzata di raffreddamento, prevedere una paratia che divida il vano forno da quello del piano cottura vetroceramico, in modo che l'elettronica di controllo del piano cottura non risenta del calore sprigionato dal forno. E' inoltre molto importante che le aperture sul fondo del piano cottura non vengano in alcun modo ostruite. Solo così sarà possibile una resa sicura ed ottimale dell'apparecchio per lungo tempo.

Collegamento alla rete elettrica

Il piano cottura FRANKE è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.

Se il piano cottura viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Accertarsi che:
a) la spina e la presa siano adatte per una corrente di 10A
b) entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa
c) la spina possa essere introdotta senza difficoltà e che sia accessibile ad apparecchio installato
d) una volta introdotta la spina, il piano non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile
e) non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina
f) nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga usato uno con le caratteristiche 3 x 1 mm^2 tipo H05VV-F.
g) è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi (Marrone=Fase – Blu=Neutro – GialloVerde=Terra)

N.B: assicuratevi che le caratterstiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente), siano compatibili con quelle del vostro piano cottura FRANKE.



Dati tecnici

Tensione e frequenza di alimentazione:
220 - 240 V   50 - 60 Hz

Potenza totale e portata fusibile:
1900 W - 10A

Potenza resistenza:

circuito interno	Ø 120 mm	W 800
circuiti combinati	Ø 195 mm	W 1900

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione);
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica);
- 93/68/CEE del 22/07/93.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'articolo del decreto legislativo 25 luglio, n. 15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonchè allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al dlgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del dlgs. n. 22/1997).

Contents

Introduction

Thank you for choosing a Franke product. Before using the appliance, please carefully read all the instructions and advice contained in this manual. In this way you will be able to make best use of the appliance and also ensure its lasting efficiency. Keep this booklet for further reference.

Useful advice

Using the cooking zones

For better efficiency and lower electricity consumption, use pots of suitable width for the cooking zones.

Using the hob

To obtain best results from your hob, take the following precautions when cooking or preparing food.

- Use flat-bottomed pots to ensure their even position on the cooking zone.
- Use pots of width as similar as possible to that of the cooking zones, in order to exploit all the heat available and in any case make sure the pot does not surmount the steel trim.
- Always check that the bottoms of pots are clean and dry, to ensure the long life of the hob and the pots.

It is advisable not to use pots with aluminium bottoms, as they could permanently mark the surface of the vitroceramic hob.
Avoid spilling sugary substances on the hob. If necessary, clean immediately.
Do not directly heat tins containing food.

Use

Switching on the cooking zone

Switch the hob on by lightly pressing (prolonged) the ON/OFF button ⏻. The cooking zone display (**D**) shows a "0". The dot (**E**) at the bottom right on the cooking zone display flashes, indicating that no cooking zone has currently been selected.

Activation and use

With the hob switched on, activate the control zone by lightly pressing the button ▣ . The dot (**E**) lit up on the zone display indicates activation. By pressing the button ▲ the cooking zone is activated with the preset power level 5. To increase it, press the button ▲ again; to decrease it, press the button ▼. Alternatively, the max. power value 9 can be set immediately by pressing the button ▼. The outer circuit can be activated by pressing the button ◎: the dot lit up (**F**) indicates selection has been made.
The outer circuit can only work at the same time as the inner circuit; when the outer circuit is also activated, power adjustment regards both circuits.
After a few seconds of operation, power adjustment is inhibited and the corresponding dot (**E**) of the cooking zone goes off. To adjust the power, the cooking zone must be selected again.

Note
The cooking zone appears incandescent until the heat level corresponding to the selected power is reached; when the level is reached, an electronic device deactivates and activates the heating element to keep the temperature constant. The heating element will be alternately incandescent or switched off.

GB

Automatic switching off

After switching on, the control panel remains activated for 10 seconds; the hob switches off automatically if no cooking zone is selected.
If a cooking zone is selected but without increasing the power, after 10 seconds the zone is automatically deselected and the hob switches off after another 10 seconds.

Switching off the cooking zone

Activate the control zone with the selection button . By pressing the buttons and at the same time, the power level of the zone will be brought to 0. Alternatively, the button can be used to decrease the power level to 0. The outer circuit can be switched off separately from the inner circuit by pressing the button , after reactivating the control zone by pressing the button .

Switching off both circuits at the same time

Both circuits can be immediately switched off at any time by means of the ON/OFF button; an "H" appears if the cooking zone is still hot. The ON/OFF button is always active, even if the control panel lock (child safety device) has been set.

Automatic preheating at maximum power function

It starts the cooking, exploiting the maximum power, and then automatically reduces it to the required level.
When the automatic preheating function is activated, the power of the cooking zone is at 100% for a given time that depends on the power level selected (see table opposite, column AHT). At the end of the heat-up time the cooking zone returns to the preset power level.
To activate automatic heat-up, proceed as follows:

- with the hob switched on, activate the control zone;
- when power level 9 is reached, automatic heat-up is activated by immediately pressing the button again, and the symbol "A" appears on the display;
- then select the power level required for cooking, using the button and possibly the button . The display will show the selected level;
- after a few seconds the symbol "A" will appear on the display, alternating with the selected power level. At the end of the automatic heat-up stage (see table opposite) the display will only show the preset power level;
- to increase the preset power, press the button; in which case the automatic heat-up time will be adapted to the selected setting;
- This function can be stopped by pressing the button , a few seconds after the "A" appears on the display.

power level.	Power (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6.5	180	360
3	11	288	300
4	15.6	390	300
5	19	510	240
6	31.8	210	90
7	45.1	210	90
8	64.5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up Time
OTL = Operating Time Limitation

Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the corresponding display shows "H", indicating that the glass surface is still hot, until the temperature of the zone falls below the critical level (approx. 60°C). During this stage do not clean or touch the cooking zones.

Automatic switching off function (operating time limit)

In relation to the power level, each cooking zone is switched off after a max. set time if no operation is carried out (see the table above, column OTL).
Every operation on the cooking zone by means of the buttons and resets the maximum operating time of the zone to its max. value.

Automatic protection of the cooking zones and electronic circuit

The hob has several systems that protect against possible overheating which could damage the electronic components. If the cooking zone is switched on without placing a pot on it, the power is automatically reduced to minimum. If the cooking zone is used at high power for a long time, the hob automatically switches off and error code E2 appears (see the section "Support"). Therefore prolonged use at high power is inadvisable.

Protection in case of accidental switching on

If the electronic control detects the continuous activation of a button for approx. 10 sec. the hob automatically switches off. The control sounds an error signal warning the user of the presence of an object on the buttons. The display shows the symbol , which will remain until the hob is switched off and on again.

Control panel lock (child safety device)

The child safety device can be activated by pressing (prolonged) the button . While this function is active, the LED next to the button stays lit and all the controls (except the ON/OFF button) remain inhibited.

Eliminating the control panel lock

To eliminate the control panel lock, press (prolonged) the button .
The hob remains locked until it is unlocked by the user, even if switched off and on again in the meantime and even after a voltage drop.

Acoustic signal

During use, the following activities are indicated by means of an acoustic signal:

- normal activation of the buttons with a brief sound;
- continuous activation of the buttons (see the section "Protection in case of accidental switching on") for more than 10 sec. with an intermittent long sound.

Hob cleaning and maintenance

Before carrying out any hob cleaning or maintenance, always unplug the appliance or disconnect the power by means of the main switch.

- Stainless steel and enamelled parts will remain pristine if regularly cleaned with water or specific products are used, thoroughly drying them afterwards.
- Never use steam appliances, scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Do not leave acid or alkaline substances on the hob.
- Never use sharp objects, as they could damage the seals between the vitroceramic and trim or between the trim and worktop.
- Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays, detergents usually used cleaning dishwashers.
- Do not use detergents to clean the vitroceramic as they could cause permanent bluish decoloration on the surface.
- Use a damp cloth to carefully clean the cooking zones of any residues of special detergents for cleaning the vitroceramic.
- Remove any residual grime as soon as possible to prevent it from burning. When placing dishes on the hob, make sure the bottoms are clean, dry and not greasy.
- To prevent scale deposits from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- Any foods with a high sugar content that spill onto the hob must be immediately removed using a special scraper.
- Remove grime with a damp cloth; for stubborn stains use the special scraper.
- Carefully clean the hob using a few drops of a special detergent for vitroceramic and paper towel or with a damp cloth.
- disconnect the appliance immediately if sugar, plastic or tin foil falls or is accidentally placed on the hob when hot. Immediately remove these substances carefully with a special spatula while the cooking zone is still hot, paying particular attention to the risk of burns.
  Lastly, clean the cooking zone when it has cooled, as described above.

Support

In case of any operation problems, contact the Franke Technical Service Centre (see attached list); refer to the following table of error codes that can appear on the display (D).

Error code	Description	What to do
Er36	Control panel temperature sensor short circuit	Contact the Technical Service Centre
Er39	Wrong programming options (fuses, lockbits)	Contact the Technical Service Centre
Er20	Faulty controller flash. Wrong check total	Contact the Technical Service Centre
Er37	Shift register signal feedback error on selection or activation of segments	Contact the Technical Service Centre
Er26	Relay voltage too high on switching off or too low on switching on	Contact the Technical Service Centre
Er22	Button panel error: at least one button with invalid level or invalid range of button panel supply voltage	Temporary error, if it occurs again contact the Technical Service Centre
	Permanent operation (min. 10 sec) with switching off of a cooking zone	Wrong programming (see instructions on previous page)
E2	Overheating (detected by the control panel)	Check the presence of any hot objects on the control panel
	Permanent operation (min. 10 sec) without switching off of a cooking zone	Wrong programming (see instructions on previous page)

Never make use of unauthorised technicians.

Specify:

– the type of fault;
– the appliance model (Art.);
– the serial number (S.N.);

This information is given on the appliance dataplate on the warranty certificate.

Safety instructions

Always contact qualified personnel in the following cases:

- installation (see the installation section);
- doubts regarding operation.

Contact an authorised service centre in the following cases:

- immediately after unpacking, in case of doubts about the integrity of the appliance;
- appliance malfunction or poor operation, requesting original spare parts.

General instructions

To ensure safe and efficient operation of this appliance:

- only contact authorised service centres;
- always demand the use of original spare parts;
- the appliance is designed for non-professional, domestic use; do not modify its characteristics;
- the dataplate gives the symbols indicating the countries for which the instructions apply;
- appliance electrical safety is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the current regulations;
- **do not touch the cooking zones during or immediately after use, as they become very hot; keep children away;**
- only cook food using suitable pots and pans, and never place the food directly on the heating surface;
- before any cleaning or maintenance operations, or in case of malfunction, disconnect the appliance from the mains power supply;
- always make sure the knobs are in the Off position when the appliance is not in use, or that the control zone is switched off.

Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance in general;
- the packing components (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance, during and immediately after use, since the hob becomes very hot;
- an unused appliance (make any potentially hazardous parts safe).

Do not:

- touch the appliance with wet parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug it;
- carry out improper or hazardous operations;
- leave the power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance;
- expose the appliance to atmospheric agents;
- use the appliance as a support top;
- use flammable liquids near the appliance;
- use adapters, multi-sockets or extension leads;
- allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.

Important

- Do not place unstable or deformed pots on the hotplates, since they may tip over or cause spills.
- Pay particular attention to the applicable regulations on ventilation. The use of a cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Make sure the room is adequately ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In case of intensive or prolonged use of the appliance, it may be necessary to provide additional ventilation, for example by opening a window, or more efficient ventilation, by increasing the fan speed (if present).
- If the vitroceramic surface is broken or cracked, disconnect the hob from the power supply to prevent any possibility of electric shock. Do not use the hob if the vitroceramic surface is broken or cracked: contact the authorised Technical Service Centre to repair the product.

The manufacturer declines any liability for damage due to: incorrect installation, improper, incorrect or unreasonable use.

Installation

Operations for appliance installation are described below. These procedures must be carried out by qualified personnel in compliance with current local regulations, as installation by an unskilled person may constitute a hazard.

The manufacturer declines any liability for injury to persons or damage to things due to non-compliance with these provisions.

Preparing the cabinet

This handbook refers to a class 3 built-in hob.

Prepare the hole in the top according to the measurements given in fig.1 on page 2.

Fitting in the cabinet

After carrying out the operations for connecting the power cable to the power supply, following the relevant instructions, apply the sealing strip around the hole and position the hob. Carefully tighten the fixing hooks (see fig. 2 on page 2). Remove any excess sealing strip.

Note

If the appliance is not installed above an oven, a separator baffle must be arranged (see fig. 3 on page 2).

If the oven underneath does not have forced cooling ventilation, a panel separating the oven compartment from that of the vitroceramic hob must also be provided, so that the hob control electronics are not affected by the heat coming from the oven. The openings on the bottom of the hob must not be obstructed in any way. Lasting safe and optimum performance of the appliance can be ensured only in this way.

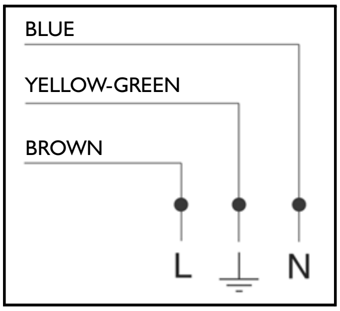
Connection to the power supply

The FRANKE cooking hob comes with a 3-core power cable with free terminals.

If the hob is permanently connected to the power supply, install a circuit breaker having a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. Make sure:

a) the plug and socket are suitable for a 16A current
b) both are easily accessible and positioned so that no live part can be accessed when inserting or removing the plug
c) the plug can be inserted without difficulty and is accessible with the appliance installed
d) that when the plug is inserted, the hob is not resting on it when installed in the cabinet
e) the terminals of two appliances are not connected to the same plug
f) a 3x 1 mm^2 H05VV-F type cable is used when replacing the power cable.
g) to respect the polarities of the free terminals (Brown=Live - Blue=Neutral - Yellow/Green=Earth)

NB: Make sure the characteristics of your house electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your FRANKE hob.



Technical data

Power supply voltage and frequency:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Total power and fuse capacity:
1900 W - 10A

Heating element power:
inner circuit Ø 120 mm W 800
combined circuits Ø 195 mm W 1900

The appliance complies with the following EC Directives:

– 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage);
– 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility);
– 93/68/EEC dated 22/07/93.

INFORMATION FOR USERS

In compliance with the article of Legislative Decree no. 15 dated 25 July "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on the reduction of use of hazardous substances in electric and electronic appliances, and waste disposal"

The barred dustbin symbol given on the appliance indicates that at the end of its useful life the product must be collected separately from other waste.

Therefore, when the appliance has reached the end of its working life the user must take it to an appropriate differentiated collection centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.



Adequate differentiated collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal will help prevent possible negative effects on the environment and the health of persons, and favours recycling of the materials of which it is made.
Improper disposal by the user involves application of the administrative penalties under Legislative Decree. no. 22/1997 (art. 50 et seq. Leg. Decree no. 22/1997).

Sommaire

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke. Avant d'utiliser votre table de cuisson, nous vous conseillons de lire attentivement les avertissements et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour toute consultation future.

Conseils d'utilisation

Mode d'emploi des foyers de cuisson

Pour consommer moins d'électricité et obtenir un meilleur rendement, le diamètre des casseroles doit être adapté à celui des foyers de cuisson.

Mode d'emploi de la table de cuisson

Vous obtiendrez les meilleures performances de votre table de cuisson en respectant certains conseils de base pour la cuisson et la préparation des aliments.

- Choisissez une casserole à fond plat pour une meilleure adhérence au foyer de cuisson.
- Essayez d'adapter le diamètre des casseroles à celui des foyers de cuisson pour obtenir un meilleur rendement. Assurez-vous que la casserole n'est pas posée sur le cadre en acier.
- Vérifiez que le fond de la casserole est toujours sec et propre pour conserver longtemps votre table et vos casseroles en bon état.

Évitez d'utiliser des casseroles avec un fond en aluminium qui pourraient tâcher de façon irréversible la surface de votre table en vitrocéramique.

Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez-la immédiatement.

N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer directement des boîtes de conserve contenant des aliments.

Utilisation

Mise sous tension des foyers de cuisson

Mettez la table de cuisson sous tension en exerçant une pression légère et prolongée sur la touche ON/OFF ⏻. L'afficheur du foyer de cuisson (**D**) indique "0". Le point (**E**) en bas et à droite de l'afficheur clignote pour indiquer qu'aucun foyer de cuisson n'a encore été sélectionné.

Activation et utilisation

Après avoir allumé le foyer, activez le bandeau de commande en exerçant une légère pression sur la touche ⊡. Le point (**E**) qui s'allume sur l'afficheur indique que le foyer est allumé. Si on appuie sur la touche ⊕ le foyer se met en marche à la puissance 5 : pour augmenter la puissance, appuyez à nouveau sur la touche ⊕, pour la diminuer, appuyez sur la touche ⊖. Vous pouvez aussi sélectionner directement la puissance maximale (9) en appuyant sur la touche ⊖. Le circuit externe peut être mis sous tension avec la touche spéciale ◎. Le point (**F**)s'allume pour indiquer que la sélection a été effectuée.

Le circuit externe ne fonctionne qu'avec le circuit interne. Quand le circuit externe est également sous tension, le réglage de la puissance commande les deux circuits.
Quelques secondes après la mise en marche du foyer de cuisson, le réglage de la puissance est inhibé et le point (**E**) correspondant au foyer s'éteint. Pour régler la puissance, sélectionnez à nouveau le foyer de cuisson.
Remarque
Le foyer de cuisson reste incandescent jusqu'à ce qu'il ait atteint la température programmée. Un dispositif électronique active et désactive la résistance afin de maintenir le foyer à cette température. La résistance apparaît tour à tour incandescente ou éteinte.

FR

Arrêt automatique

Après la mise sous tension, la zone de commande reste active pendant environ 10 secondes. Si aucun foyer de cuisson n'est sélectionné, le foyer s'éteint automatiquement.
Si un foyer de cuisson est sélectionné mais qu'aucune puissance n'est programmée, la sélection du foyer est automatiquement annulée au bout de 10 secondes. Après une autre période de 10 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Extinction du foyer de cuisson

Activez le bandeau de commande avec le sélecteur [o]. Appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] pour remettre la puissance du foyer à zéro. Vous pouvez aussi utiliser la touche [-] pour réduire la puissance jusqu'à 0. Pour éteindre uniquement le circuit externe, appuyez sur la touche [◎] après avoir réactivé le bandeau de commande avec la touche [o].

Extinction simultanée des deux circuits

Vous pouvez arrêter immédiatement et à tout moment les deux circuits en appuyant sur la touche ON/OFF [⏻]. Si un foyer de cuisson est encore chaud, la lettre "H" s'affiche. La touche ON/OFF [⏻] reste active même avec la sécurité enfants.

Fonction de préchauffage automatique à la puissance maximale

Utilisez-la quand vous souhaitez commencer une cuisson à la puissance maximale avant de la réduire automatiquement au niveau désiré.
Quand la fonction de chauffe automatique est active, le foyer de cuisson fonctionne à 100% de sa puissance pendant un temps qui dépend de son réglage (voir tableau à côté de la colonne AHT). À la fin du temps de chauffe, le foyer de cuisson revient à la puissance prédéfinie.
Pour activer la chauffe automatique, procédez de la façon suivante.

- Après avoir mis la table de cuisson sous tension, sélectionnez un foyer de cuisson.
- Dès que la température atteint le niveau 9, vous pouvez activer la chauffe automatique en appuyant immédiatement une seconde fois sur la touche [+] ; le symbole "A" apparaît sur l'afficheur.
- Sélectionnez la puissance correspondant à la cuisson envisagée avec la touche [-] ou éventuellement la touche [+]. L'afficheur indique la puissance sélectionnée ;
- quelques secondes plus tard, le symbole "A" et la puissance sélectionnée apparaissent tour à tour. À la fin de la chauffe automatique (voir le tableau ci-contre), l'afficheur indique uniquement la puissance prédéfinie ;
- appuyez sur la touche [+] pour augmenter la puissance prédéfinie ; dans ce cas, le temps de chauffe automatique varie en fonction de la programmation ;
- Pour interrompre cette fonction, appuyez sur la touche [-] : quelques secondes plus tard, la lettre "A" apparaît sur l'afficheur.

Puissance.	Puis. (%)	AH T (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time
(Temps de chauffe automatique)
OTL = Operating Time Limitation
(Limite du temps de fonctionnement)

Témoin de chaleur résiduelle

Après l'arrêt du foyer de cuisson, la lettre "H" reste affichée jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du seuil critique (environ 60°C) : elle indique que la surface en verre est encore chaude. Évitez de nettoyer ou de toucher les foyers de cuisson tant qu'ils sont chauds.

Fonction d'arrêt automatique de sécurité (temps limite de fonctionnement)

En fonction de la puissance sélectionnée, chaque foyer s'éteint après un temps max. prédéfini si aucune opération n'est exécutée (voir tableau ci-dessus colonne OTL).
Chaque intervention exécutée sur le foyer de cuisson avec les touches [+] et [-] réinitialise le temps maximal d'intervention sur ce foyer.

Dispositif de protection des foyers de cuisson et du circuit électronique

Votre table de cuisson est équipée d'un système de protection contre les surchauffes qui pourraient endommager les composants électriques. Ce dispositif de sécurité réduit automatiquement la puissance si un des foyers reste accidentellement allumé sans casserole. La table s'éteint automatiquement si un foyer est utilisé pendant une durée prolongée ; le code d'erreur E2 s'affiche (voir paragraphe Assistance). Il est donc déconseillé d'utiliser les foyers de façon prolongée à une puissance élevée.

Protection contre la mise en marche involontaire

Si la commande sensitive détecte l'activation continue d'une touche pendant 10 secs. la table de cuisson s'éteint automatiquement. La commande émet un signal sonore pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les touches. Le symbole [/] reste sur l'afficheur après la cuisson tant que le foyer reste chaud.

Verrouillage des touches (sécurité enfants)

Pour activer la sécurité enfants, exercez une pression prolongée sur la touche [clé]. Tant que cette fonction est active, le voyant à côté de la touche [clé] reste allumé et les commandes (avec la touche ON/OFF [⏻]) sont inhibées.

Annulation du verrouillage des touches

Pour annuler le verrouillage des touches, exercez une pression prolongée sur la touche [clé].
La table reste verrouillée jusqu'à ce que l'utilisateur la débloque même si, entre temps, elle a été éteinte et remise en marche ou en cas de chute de tension.

Signal sonore

Pendant l'utilisation, les opérations suivantes sont indiquées par un signal sonore :

- Activation normale des touches : son court ;
- Activation continue des touches (voir paragraphe "Protection contre la mise en marche involontaire") pendant plus de 10 secs. : son long intermittent.

Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Avant de nettoyer votre table de cuisson, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique du réseau par l'interrupteur général.

- Pour conserver aux pièces en inox ou émaillées leur aspect initial, nettoyez-les avec de l'eau ou avec des produits spéciaux et essuyez-les soigneusement.
- Évitez absolument d'utiliser un appareil à vapeur, une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre table.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines.
- N'utilisez pas d'objets pointus pour éviter d'endommager les garnitures situées entre la table en vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le plan de travail.
- N'utilisez en aucun cas des produits contenant du sable, des produits alcalins ou acides, des chlorures, des aérosols pour four ou des détergents pour lave vaisselle.
- Ne nettoyez pas votre table de cuisson vitrocéramique avec des détergents qui pourraient la décolorer et laisser des tâches bleuâtres irréversibles.
- Nettoyez soigneusement les restes de détergent spéciaux pour plaques en vitrocéramique sur les foyers de cuisson avec un chiffon humide.
- Éliminez immédiatement les traces de saleté pour éviter qu'elles carbonisent. Vérifiez que le dessous des ustensiles que vous posez sur la table en vitrocéramique est propre, exempt de graisse et sec.
- Séchez bien votre table de cuisson après y avoir passé un chiffon humide pour éviter la formation de résidus calcaires.
- Les aliments à haute teneur en sucre qui ont débordé pendant la cuisson doivent être ôtés immédiatement à l'aide du racloir spécial.
- Éliminez l'essentiel des résidus d'aliments avec un chiffon humide ; Pour les tâches les plus tenaces, utilisez le racloir spécial muni d'une lame de rasoir.
- Nettoyez soigneusement la table de cuisson avec quelques gouttes d'un détergent spécial pour table en vitrocéramique et du papier absorbant ou un chiffon humide.
- Mettez immédiatement la table de cuisson hors tension si du sucre, du plastique ou du papier tombent ou sont posés par mégarde sur le verre chaud. Éliminez immédiatement et soigneusement ces substances du foyer de cuisson encore chaud avec un racloir spécial muni d'une lame de rasoir en veillant à ne pas vous brûler.
  Enfin, nettoyez le foyer de cuisson après l'avoir laissé refroidir comme indiqué ci-dessus.

Service Après-vente

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le Service Après-vente indiqué dans la liste jointe.
Référez-vous au tableau des codes d’erreur qui s’affichent sur l’écran (D).

Code d'erreur	Description	Que faire ?
Er36	Court-circuit du capteur thermique sur le bandeau de commande	Contactez le Service Après-vente
Er39	Options de programmation erronées (fusibles, verrouillage)	Contactez le Service Après-vente
Er20	Contrôleur flash défectueux Somme de contrôle erronée	Contactez le Service Après-vente
Er37	Erreur de feedback des signaux du registre à décalage lors de la sélection ou de l'activation des segments	Contactez le Service Après-vente
Er26	Tension du relais trop élevée lors de l'extinction ou trop basse lors de la mise sous tension	Contactez le Service Après-vente
Er22	Erreur clavier : niveau ou plage de la tension d'alimentation du clavier invalide pour au moins une touche	Erreur de temporisation. Si l'erreur se répète, contactez le Service Après-vente
	Fonctionnement permanent (min. 10 sec) avec un foyer éteint	Erreur de programmation (voir consignes page précédente)
E2	Surchauffe (bandeau de commande)	Contrôlez qu'il n'y a pas d'objet chaud sur le bandeau de commande
	Fonctionnement permanent (min. 10 sec) sans extinction d'un foyer de cuisson	Erreur de programmation (voir consignes page précédente)

Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.

Indiquez :
– le type d’anomalie ;
– le modèle de l’appareil (Art.) ;
– le numéro de série (S.N.) ;

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.

Consignes de sécurité

Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :
- installation (voir section Installation) ;
- doute sur le fonctionnement.

Adressez-vous à un Service Après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :
- immédiatement après avoir déballé l’appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- panne ou dysfonctionnement de l’appareil nécessitant l’achat de pièces d’origine.

Avertissements de base

Pour garantir l’efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :
- adressez-vous exclusivement à un centre de Service Après-vente agréé par le fabricant ;
- exigez toujours des pièces détachées d’origine ;
- l’appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n’en modifiez pas les caractéristiques ;
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions ;
- la sécurité électrique de l’appareil n’est assurée que si l’appareil est relié à une installation de mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur ;
- **ne touchez pas les foyers immédiatement après l’utilisation car ils atteignent des températures très élevées. Tenez les enfants à l’écart ;**
- utilisez votre table uniquement pour cuire des aliments dans des casseroles ou des poêles adaptées ; ne posez jamais d’aliments directement sur la surface chaude ;
- avant toute opération d’entretien ou en cas de dysfonctionnement, déconnectez l’appareil du réseau électrique ;
- contrôlez toujours si les boutons sont en position d’arrêt quand l’appareil n’est pas utilisé et que la zone des commandes est éteinte.

Évitez que les enfants puissent accéder :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant et tout de suite après le fonctionnement de la table de cuisson à cause du risque de brûlure ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendez inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

Évitez les opérations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes de l'appareil ;
- exposer l'appareil aux agents atmosphériques ;
- utiliser l'appareil comme plan d'appui ;
- utiliser des liquides inflammables près de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

Important

- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs : elles pourraient causer des accidents en se renversant ou en débordant.
- Veillez tout particulièrement à respecter les dispositions applicables en matière de ventilation. Les appareils de cuisson à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Pour assurer une bonne aération de la pièce : laissez ouvertes les voies d'aération naturelles ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation). Si l'appareil doit être utilisé de façon intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'installer une aération supplémentaire, d'ouvrir une fenêtre, de créer une aération plus efficace ou d'augmenter la puissance de l'aspiration mécanique.
- En cas de rupture ou de fissure des surfaces en vitrocéramique, déconnectez la table du réseau électrique pour éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table si la surface en vitrocéramique est cassée ou fendue : contactez le Service Après-vente agréé pour toute réparation.

La responsabilité du fabricant est dégagée dans les cas suivants : mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.

Installation

Les opérations à exécuter pour l'installation sont décrites ci-dessous. Ces opérations doivent être réalisées par des professionnels qualifiés, conformément aux normes en vigueur. Leur exécution par des personnes non qualifiées peut constituer une source de danger.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de ces dispositions.

Préparation du meuble

Ce livret se réfère à une table de cuisson encastrable de classe 3.
Pratiquez en haut du meuble une ouverture correspondant aux mesures indiquées sur la fig. 1, page 2.

Installation dans le meuble

Après avoir effectué les éventuelles opérations de branchement du cordon d'alimentation au secteur conformément aux indications du fabricant, installez la bande collante le long de l'ouverture et posez la table de cuisson dessus. Serrez les attaches de fixation (fig. 2 page 2) Vissez délicatement les attaches de fixation Couper le ruban collant qui dépasse.

Remarque
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, prévoyez une cloison de séparation (fig.3 page 2).
Si le four situé sous la table de cuisson ne possède pas de ventilation de refroidissement forcée, prévoyez obligatoirement d'interposer une cloison entre le four et la table afin de protéger la commande sensitive de la chaleur du four. Il est très important de ne pas obstruer les ouvertures situées à la base de la table de cuisson. Vous pourrez ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps.

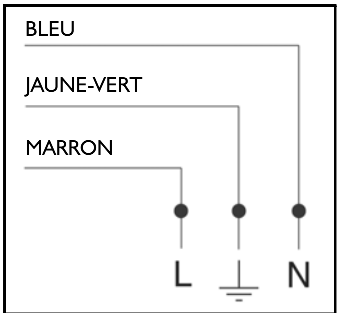
Raccordement au réseau électrique

La table de cuisson FRANKE est équipée d'un câble d'alimentation tripolaire à terminaux libres.

Si la table de cuisson doit rester connectée en permanence au réseau d'alimentation, installez un dispositif de protection ayant une ouverture des contacts adéquate, qui assure la déconnexion complète de l'appareil en cas de surtension de catégorie III. Assurez-vous que :

a) la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 10 A
b) l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche
c) la fiche peut être introduite sans difficulté et qu'elle reste accessible une fois l'appareil installé
d) la table de cuisson, une fois installée dans le meuble, ne repose pas sur la fiche
e) les terminaux de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche
f) le cordon d'alimentation est remplacé, si nécessaire, par un modèle de 3 x 1 mm^2 de type H05VV-F.
g)les polarités de branchement des cosses libres soient scrupuleusement respectées (Marron=Phase - Bleu=Neutre - Jaune/Vert=Terre)

Avertissement : assurez-vous que les caractéristiques de la ligne électrique de votre habitation (tension, puissance maximum et courant) sont compatibles avec celles de votre table de cuisson FRANKE.



Données techniques

Tension et fréquence d'alimentation :
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Puissance totale et capacité des fusibles :
1900 W - 10A

Puissance résistance :
circuit interne Ø 120 mm 800 W
circuits combinés Ø 195 mm 1900 W

Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :
– 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse tension) ;
– 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) ;
– 93/68/CEE du 22/07/93.

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

Aux termes de l'article du décret loi du 25 juillet, n°. 15 "Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à la mise au rebut des déchets"

Le symbole apposé sur l'appareil qui représente un conteneur barré indique que l'appareil, en fin de vie, doit faire l'objet d'une collecte séparée des autres déchets.

Par conséquent, l'utilisateur devra remettre l'appareil arrivé en fin de vie à un centre approprié, chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison de un pour un.



Le tri sélectif réalisé de manière appropriée en vue du recyclage, du traitement et la mise au rebut de manière compatible avec l'environnement, contribue à éviter toute conséquence négative pour l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage du matériel dont se compose l'appareil.
La mise au rebut non conforme de l'appareil par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives énoncées dans le décret-loi. n° 22/1997 (article 50 et suivants du décret-loi. n° 22/1997).

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben. Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, die Hinweise und Ratschläge in diesen Gebrauchsanleitungen sorgfältig zu lesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und den effizienten Betriebszustand des Gerätes verlängern. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitungen sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

Tipps für den Gebrauch

Gebrauch der Kochzonen

Töpfe mit einem für die Kochzone geeigneten Durchmesser garantieren einen geringeren Energieverbrauch und eine bessere Kochleistung.

Gebrauch des Kochfelds

Für optimale Ergebnisse beim Gebrauch Ihres Kochfelds beachten Sie bitte folgende Regeln bei der Vor- und Zubereitung von Speisen.

- Verwenden Sie stets Töpfe mit ebenem Boden, um einen optimalen Kontakt des Topfes mit der Kochzone zu gewährleisten.
- Verwenden Sie stets Töpfe, deren Durchmesser möglichst dem der Kochzone entspricht, um die Heizwärme optimal zu nutzen. Der Topf darf nicht über den Stahlrahmen hinausragen.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Topfboden trocken und sauber ist: Dies erhöht die Langlebigkeit von Kochfeld und Töpfen.

Von der Verwendung von Töpfen mit Aluminiumboden wird abgeraten, da auf der Oberfläche des Glaskeramikfelds Flecken entstehen könnten, die sich nicht mehr entfernen lassen.

Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Substanzen auf das Kochfeld gelangen. Notfalls sofort reinigen.

Erhitzen Sie die Speisen nicht direkt in Konservendosen oder Büchsen.

Wie benutze ich mein Kochfeld

Einschalten der Kochzone

Schalten Sie das Kochfeld durch langes, leichtes Drücken der Taste ON/OFF ⏻ ein. Am Display der Kochzone (**D**) erscheint die Anzeige “0”. Der Punkt (**E**) unten rechts auf dem Kochzonendisplay blinkt, um anzuzeigen, dass noch keine Kochzone gewählt wurde.

Aktivierung und Benutzung

Mit eingeschaltetem Kochfeld das Bedienfeld durch leichtes Drücken der Taste ▣ aktivieren. Der aufleuchtende Punkt (**E**) im Kochzonendisplay zeigt die erfolgte Aktivierung an. Mit der Taste ⊕ wird die Kochzone mit der auf Stufe 5 vorgegebenen Leistung aktiviert. Um die Leistung zu erhöhen, die Taste ⊕ erneut drücken, um sie zu verringern, die Taste ⊖ drücken. Alternativ hierzu kann durch Drücken der Taste ⊖ auch sofort der höchste Leistungswert 9 eingestellt werden. Der äußere Heizkreis kann mit der Taste ◎ aktiviert werden: Der aufleuchtende Punkt (**F**) zeigt die erfolgte Wahl an.

Der äußere Heizkreis kann nur gleichzeitig mit dem inneren Heizkreis funktionieren. Wenn auch der äußere Heizkreis aktiviert ist, betrifft die Leistungsregelung beide Kreise.
Nach einigen Sekunden Betrieb wird die Leistungsregelung gesperrt und der entsprechende Punkt (**E**) der Kochzone erlischt. Um die Leistungsstufe einzustellen, muss die Kochzone erneut gewählt werden.

Hinweis

Bis die Temperatur, die der gewählten Leistungsstufe entspricht, erreicht ist, leuchtet die Kochzone rot glühend auf. Sobald die Temperatur erreicht ist, deaktiviert und aktiviert eine elektronische Vorrichtung den Heizwiderstand, um die Temperatur konstant zu halten. Der Widerstand ist sichtbar abwechselnd glühend und abgeschaltet.

DE

Abschaltautomatik

Nach der Einschaltung bleibt das Bedienfeld 10 Sekunden lang aktiv. Wenn keine Kochzone gewählt wird, schaltet das Kochfeld automatisch wieder ab.
Wenn eine Kochzone gewählt wird, ohne jedoch ihre Leistungsstufe hochzuschalten, wird die Wahl dieser Kochzone nach 10 Sekunden automatisch rückgängig gemacht und nach weiteren 10 Sekunden schaltet das Kochfeld ab.

Abschalten der Kochzone

Das Bedienfeld mit der Wahltaste aktivieren. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und wird die Leistungsstufe der Zone auf 0 gebracht. Alternativ hierzu kann die Leistungsstufe mit der Taste bis 0 heruntergeschaltet werden. Der äußere Heizkreis kann mit einem leichten Druck auf die Taste unabhängig vom inneren Heizkreis abgeschaltet werden, nachdem das Bedienfeld mit der Taste wieder aktiviert wurde.

Gleichzeitiges Abschalten beider Heizkreise

Mit der Taste ON/OFF können jederzeit beide Heizkreise sofort abgeschaltet werden. Solange die Kochzone noch heiß ist, wird ein "H" angezeigt. Die Taste ON/OFF ist immer aktiv, auch wenn die Tastensperre (Kindersicherung) eingestellt ist.

Ankochautomatik bei Höchstleistung

Diese Funktion hat den Zweck, den Garvorgang bei Höchstleistung zu beginnen, um die Leistung dann automatisch auf die gewünschte Stufe herabzuschalten.
Wenn die Ankochautomatik aktiviert ist, funktioniert die Kochzone für eine bestimmte Zeit, die von der gewählten Leistungsstufe abhängt (siehe nebenstehende Tabelle, Spalte AHT), mit 100% Leistung. Nach Ablauf der Ankochzeit kehrt die Kochzone auf die gewählte Leistungsstufe zurück.
Die Ankochautomatik wird folgendermaßen aktiviert:

- Mit eingeschaltetem Kochfeld das Bedienfeld aktivieren.
- Nach Erreichen der Leistungsstufe 9 wird die Ankochautomatik mit einem weiteren, sofortigen Druck der Taste aktiviert und auf dem Display erscheint das Symbol "A".
- Anschließend wird mit der Taste und eventuell mit der Taste die für die Garart geeignete Leistungsstufe gewählt. Am Display wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt.
- Nach ein paar Sekunden wird am Display abwechselnd das Symbol "A" und die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Am Ende der Ankochphase - siehe nebenstehende Tabelle - zeigt das Display nur noch die gewählte Leistungsstufe an.
- Durch Drücken der Taste kann die gewählte Leistung erhöht werden; in diesem Fall wird die Ankochzeit an die gewählte Einstellung angepasst.
- Diese Funktion kann einige Sekunden nach Erscheinen der Anzeige "A" auf dem Display durch Drücken der Taste abgebrochen werden.

Leist.St.	Leist. (%)	AHT (Sek.)	OTL (Min.)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time (Ankochzeit)
OTL = Operating Time Limitation (Begrenzung der Betriebszeit)

Restwärmeanzeige

Nachdem eine Kochzone abgeschaltet wurde, erscheint auf dem entsprechenden Display so lange die Anzeige "H", bis die Temperatur der Kochzone unter das kritische Niveau (etwa 60°C) gesunken ist, um anzuzeigen, dass die Glasoberfläche noch heiß ist. Während dieser Phase dürfen die Kochzonen nicht gereinigt und berührt werden.

Abschaltautomatik (Begrenzung der Betriebsdauer)

Je nach eingestellter Leistungsstufe wird jede Kochzone nach einer vorgegebenen Höchstbetriebsdauer abgeschaltet, wenn kein weiterer Vorgang durchgeführt wird (siehe obige Tabelle, Spalte OTL).
Mit jedem Vorgang an der Kochzone mit den Tasten und wird die Höchstbetriebszeit der Kochzone auf ihren Ausgangswert zurückgesetzt.

Selbstsicherung der Kochzonen und des elektronischen Schaltkreises

Das Kochfeld ist mit einigen Schutzsystemen gegen Überhitzung ausgestattet, durch die die elektronischen Komponenten beschädigt werden könnten. Wenn die Kochplatte eingeschaltet wird, ohne einen Topf darauf zu stellen, wird die Leistung automatisch auf die kleinste Stufe herabgesetzt. Wenn die Kochzone für längere Zeit bei hoher Leistung benutzt wird, schaltet das Kochfeld automatisch ab und der Fehlercode E2 wird angezeigt (siehe Abschnitt "Kundendienst") Deshalb wird davon abgeraten, die Kochzone für längere Zeit bei hoher Leistung zu benutzen.

Schutz vor versehentlichem Einschalten

Wenn die Elektronik etwa 10 Sek. lang die Dauerbetätigung einer Taste feststellt, wird das Kochfeld automatisch abgeschaltet. Die Steuerung gibt einen Warnton ab, um dem Benutzer zu signalisieren, dass die Tasten bedeckt sind. Am Display erscheint das Symbol [symbol], das so lange am Display angezeigt wird, bis das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird.

Tastensperre (Kindersicherung)

Die Kindersicherung wird durch längeres Drücken der Taste [key symbol] aktiviert. Solange diese Funktion aktiv ist, leuchtet die Led neben der Taste [key symbol] auf und alle Steuerungen (außer der Taste ON/OFF [power symbol]) bleiben gesperrt.

Aufheben der Tastensperre

Die Tastensperre wird durch längeres Drücken der Taste [key symbol] aufgehoben.
Das Kochfeld bleibt gesperrt, bis die Sperre vom Benutzer aufgehoben wird, auch wenn es zwischenzeitlich ab- und wieder eingeschaltet wurde, und auch nach einem eventuellen Stromausfall.

Signalton

Während der Benutzung werden folgende Eingriffe mit einem Signalton gemeldet:
- Normale Aktivierung der Tasten mit einem kurzen Ton.
- Daueraktivierung der Tasten (siehe Abschnitt "Schutz vor versehentlichem Einschalten") für länger als 10 Sek. mit einem aussetzenden, langen Ton.

Reinigung und Pflege des Kochfelds

Vor Wartungseingriffen am Kochfeld unbedingt immer den Netzstecker ziehen oder den Strom am Hauptschalter der Elektroanlage abschalten.
- Edelstahl- und Emailleteile bleiben wie neu, wenn Sie ausschließlich Wasser oder spezifische Produkte für ihre Reinigung verwenden und die Teile danach sorgfältig abtrocknen.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von Dampfgeräten, Metallschwämmen oder Stahlwolle, Salzsäure oder anderen Produkte und Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen und alkalischen Substanzen auf dem Kochfeld.
- Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände, um die Dichtungen zwischen der Glaskeramikscheibe und dem Rahmen oder zwischen dem Rahmen und der Arbeitsfläche nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie keine sandhaltigen, alkalischen, säurehaltigen Produkte, Chloride, Backofensprays oder Maschinenpfleger für Geschirrspüler.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Glaskeramikfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.
- Beseitigen Sie die Rückstände von Glaskeramikreinigern sorgfältig mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie Schmutzrückstände so schnell wie möglich, damit sie nicht anbrennen. Achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.
- Reiben Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung trocken, damit sich keine Kalkrückstände bilden.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen sofort mit einem Glasschaber.
- Entfernen Sie den gröbsten Schmutz mit einem feuchten Tuch. verwenden Sie für hartnäckige Flecken den hierfür vorgesehene Spatel.
- Säubern Sie das Kochfeld mit ein paar Tropfen Spezialreiniger für Glaskeramik und Küchenkrepp oder mit einem feuchten Tuch.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn versehentlich Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen. Entfernen Sie diese Substanzen sofort vorsichtig mit einem Spezialspatel von der noch heißen Kochzone. Vorsicht: Dabei besteht Verbrennungsgefahr.
  Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Kundendienst

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste; in der folgenden Tabelle sind die Fehlercodes aufgeführt, die auf dem Display (D) erscheinen können.

DE

Fehlercode	Beschreibung	Was tun?
Er36	Kurzschluss am Temperatursensor des Bedienfelds	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Er39	Falsche Programmierungsoptionen (Sicherungen, Lockbit)	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Er20	Flash Controller defekt. Fehler in der Kontrollsumme	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Er37	Fehler beim Feedback der Shift-Register-Signale bei der Auswahl oder Aktivierung der Segmente	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Er26	Relaisspannung beim Abschalten zu hoch oder beim Einschalten zu niedrig	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Er22	Fehler Bedienfeld: Mindestens eine Taste mit ungültiger Netzspannung oder ungültigem Netzspannungsbereich am Bedienfeld	Vorübergehender Fehler. Sollte die Störung wieder auftreten, wenden Sie sich an den Kundendienst
	Dauerbetrieb (min. 10 Sek.) mit Abschalten einer Kochzone	Falsche Programmierung (siehe Anweisungen auf der vorhergehenden Seite)
E2	Überhitzung (vom Bedienfeld ermittelt)	Vergewissern Sie sich, dass keine heißen Gegenstände auf dem Bedienfeld liegen
	Dauerbetrieb (min. 10 Sek.) ohne Abschalten einer Kochzone	Falsche Programmierung (siehe Anweisungen auf der vorhergehenden Seite)

Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:

– Art der Störung;
– Gerätemodell (Art.);
– Seriennummer (S.N.);

Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.

Sicherheitshinweise

Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

- Installation (siehe Abschnitt Installation);
- falls Zweifel bezüglich des Gerätebetriebs bestehen.

Wenden Sie sich in folgenden Fällen an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum:

- falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Gerätes bestehen;
- Ausfall oder Betriebsstörung des Geräts. Verlangen Sie Originalersatzteile.

Allgemeine Hinweise

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Gerätes zu garantieren:

- Wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Kundendienstzentren.
- Verlangen Sie stets den Einbau von Original-Ersatzteilen.
- Das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Auf dem Typenschild stehen die Kennzeichen der Bestimmungsländer, für die diese Anleitungen gültig sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist.
- **Achten Sie darauf, die Kochzonen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht zu berühren, da sie sehr heiß werden. Halten Sie vor allem Kinder fern.**

- Benutzen Sie das Gerät nur zum Garen von Speisen und verwenden Sie geeignete Töpfe und Pfannen. Stellen Sie das Gargut nie direkt auf die Heizfläche.
- Schalten Sie Gerät vor jedem Wartungseingriff oder im Störungsfall vom Stromnetz ab.
- Vergewissern Sie sich stets, dass alle Schalter auf "Aus" stehen, und dass die Bedienzone abgeschaltet ist, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Verhindern Sie, dass Kinder mit folgenden Teilen in Berührung kommen:

- den Bedienschaltern sowie dem Gerät im Allgemeinen;
- Teilen der Verpackung (Plastiktüten, Styropor, Klammern usw.);
- dem Gerät während und unmittelbar nach dem Betrieb des Kochfelds aufgrund der Überhitzung;
- dem ausgesonderten Gerät (in diesem Fall sind eventuell gefährliche Teile unschädlich zu machen).

Vermeiden Sie:

- das Gerät mit feuchten Händen oder Füßen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu bedienen;
- am Gerät oder am Netzkabel zu zerren, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und gefährliche Aktionen;
- Netzkabel anderer Elektrogeräte mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen zu lassen;
- das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen;
- das Gerät als Abstellfläche zu verwenden;
- brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts zu verwenden;
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungen zu verwenden;
- das Gerät ohne qualifiziertes Fachpersonal einzubauen oder zu reparieren.

Wichtig

- Stellen Sie keine wenig standfesten oder verformten Kochgefäße auf die Elektroplatten, um durch Umkippen oder Überlaufen verursachte Unfälle zu vermeiden.
- Besondere Sorgfalt muss auf die einschlägigen Belüftungsvorschriften verwandt werden. Durch den Gebrauch eines Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Installationsraum. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Raumlüftung: Halten Sie die natürlichen Luftaustrittsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube mit Entlüftungskanal). Infolge eines intensiven und fortgesetzten Gebrauchs des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung durch Erhöhen des Saugzugs der ggf. vorhandenen Dunstabzugshause notwendig werden.
- Bei Beschädigung oder Sprüngen in der Glaskeramikfläche muss das Kochfeld vom elektrischen Netz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden. Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn die Glaskeramikfläche beschädigt oder gesprungen ist: Wenden Sie sich für die Reparatur des Geräts an den Vertragskundendienst.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden durch: falsche Installation, unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Anwendung.

Installation

Es folgt die Beschreibung der für die Installation erforderlichen Arbeitsschritte. Diese Arbeiten müssen durch qualifiziertes Fachpersonal gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden, da ihre Ausführung durch unerfahrene Personen eine Gefahrenquelle darstellen kann.

Der Hersteller haftet weder für Personen- noch Sachschäden, die durch die Missachtung der vorstehenden Vorschriften verursacht werden.

Vorbereitung des Möbels

Diese Anleitungen beziehen sich auf ein Einbau-Kochfeld der Klasse 3.

Erstellen Sie den Einbauausschnitt im Möbeltop entsprechend den Abmessungen auf Abbildung 1, Seite 2.

Einbetten in das Möbel

Nach Ausführung der eventuellen Anschlüsse des Netzkabels am Stromnetz wie in den Anleitungen beschrieben, können Sie das Kittband randbündig am Einbauausschnitt anbringen und das Kochfeld absenken. Die Befestigungshaken (siehe Abb. 2 auf Seite 2) vorsichtig festschrauben. Entfernen Sie die überschüssigen Abschnitte des Kittbands.

Hinweis

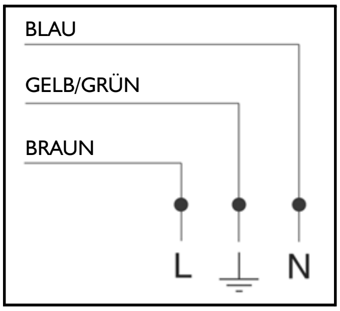
Falls das Gerät nicht über einem Backofen installiert wird, muss eine Trennwand vorgesehen werden (siehe Abb. 3 auf Seite 2).

Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen ohne Kühlventilator eingebaut ist, muss unbedingt eine Trennwand vorgesehen werden, die den Ofenraum vom Glaskeramikkochfeld trennt, damit die Steuerelektronik des Kochfelds nicht durch die vom Backofen abgegebenen Hitze Schaden nimmt. Außerdem dürfen die Öffnungen am Boden des Kochfelds auf keinen Fall verdeckt werden. Nur so wird auf Dauer ein sicherer Betrieb und eine optimale Leistung des Geräts gewährleistet.

Elektrischer Anschluss

Das FRANKE-Kochfeld ist mit einem dreipoligen Versorgungskabel mit freien Kabelenden ausgestattet.
Bei der fest angeschlossenen Installation des Kochfelds ist eine trennende Abschaltung mit einem Kontaktabstand vorzusehen, der die Trennung vom Netz und die allgemeine Ausschaltung ermöglicht, falls Überspannungsbedingungen der Kategorie III eintreten. Vergewissern Sie sich, dass:

a) Stecker und Steckdose für 10A Strom ausgelegt sind
b) beide leicht erreichbar und so angeordnet sind, dass kein Teil unter Spannung während dem Ein- und Ausstecken des Steckers zugänglich ist
c) sich der Stecker ohne Widerstand einstecken lässt und nach Installation des Geräts zugänglich ist
d) das Kochfeld bei seinem Einbau in das Möbel nicht auf den Stecker zum Aufliegen kommt
e) die Kabelenden zweier Geräte nicht an denselben Stecker angeschlossen sind
f) bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel die technischen Merkmale 3 x 1 mm^2 Typ H05VV-F aufweist.
g) die Verbindung der freien Kabelenden unbedingt entsprechend den Polungen vorgenommen wird (Braun=Phase – Blau=Neutral – Gelb/Grün=Erde)



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Stromanlage in Ihrer Wohnung (in Bezug auf Spannung, Höchstleistung und Stromart) mit Ihrem FRANKE-Kochfeld kompatibel ist.

Technische Daten

Netzspannung und -frequenz:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Gesamtleistung und Bemessungsstrom der Schmelzsicherung:
1900 W - 10A

Heizleistung:
Innerer Heizkreis Ø 120 mm W 800
Kombinierte Heizkreise Ø 195 mm W 1900

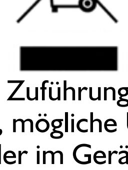
Dieses Gerät erfüllt folgende EU-Richtlinien:
– 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung);
– 89/336/EWG vom 03.05.89 (Elektromagnetische Verträglichkeit);
– 93/68/EWG vom 22.07.93.

ANWENDERINFORMATIONEN

Gemäß Artikel 15 des gesetzesvertretenden Dekrets vom 25. Juli, "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und über die Abfallentsorgung"

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät weist darauf hin, dass das Altgerät getrennt vom normalen Haushaltsabfall zu sammeln ist.

Der Anwender ist deshalb verpflichtet, sein Altgerät bei den Sammelstellen für Elektro- oder Elektronikaltgeräte abzugeben oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Geräts vom gleichen Typ zurückzugeben.



Die getrennte Sammlung zwecks anschließender Zuführung des Altgeräts zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Umweltbelastung und Gesundheitsgefährdung zu vermeiden, und fördert die Wiederverwertung der im Gerät enthaltenen Rohstoffe.
Die vorschriftswidrige Entsorgung durch den Verbraucher wird mit den im gesetzesvertretenden Dekret Nr. 22/1997 vorgesehenen Verwaltungsstrafen geahndet (Art. 50 ff. des gesetzesvertr. Dekrets Nr. 22/1997).

Inhoud

Inleiding

Wij bedanken u voor uw keuze van een Franke product. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij aan de waarschuwingen en de adviezen van deze handleiding aandachtig door te lezen. Zodoende zal het gemakkelijker zijn het apparaat te gebruiken en lange tijd in goede conditie te houden. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor verdere raadpleging.

Adviezen voor het gebruik

Gebruik van de kookzones

Voor een lager elektriciteitsverbruik en een beter rendement adviseren wij pannen te gebruiken met een doorsnede die geschikt is voor kookzones.

Gebruik van de kookplaat

Voor de beste resultaten van uw kookplaat wordt aangeraden de volgende regels op te volgen bij het koken of bereiden van voedsel.

- Gebruik pannen met een vlakke bodem, om ervoor te zorgen dat de pan goed aansluit op de kookzone.
- Gebruik pannen met een doorsnede die zo veel mogelijk overeenkomt met die van de kookzone, zodat alle beschikbare warmte wordt benut en verzeker u er van dat de pan niet op de stalen lijst terecht komt.
- Verzeker u er altijd van dat de onderkant van de pannen droog en schoon is, voor een lange levensduur van de plaat en de pannen zelf.

Het is raadzaam om geen pannen te gebruiken met een aluminium boden, deze kunnen het oppervlak van de glaskeramische plaat onherstelbaar beschadigen.
Voorkom dat er suiker of suikerhoudende stoffen op de plaat terecht komen. Gebeurt dat toch, dan moet de plaat onmiddellijk schoongemaakt worden.
Verwarm blikken of potten die levensmiddelen bevatten nooit rechtstreeks.

Gebruik

Inschakelen van de kookzone

Schakel de kookplaat in met een zachte, niet te kortdurende druk op de toets ON/OFF ⏻. Op het display van de kookzone (**D**) verschijnt een “0”. Het punt (**E**) rechtsonder op het display van de kookzone knippert om aan te geven dat er op dit moment geen enkele kookzone geselecteerd is.

Inschakeling en gebruik

Activeer de bedieningszone, met de plaat ingeschakeld, door een lichte druk op de toets ⊡ . Het brandende punt (**E**) op het display geeft aan dat de zone geactiveerd is. Door de toets ⊕ in te drukken wordt de kookzone geactiveerd met het van te voren ingestelde vermogen op niveau 5. Om dit te verhogen nogmaals op de toets ⊕ drukken, om dit te verlagen op de toets ⊖ drukken. Het is ook mogelijk onmiddellijk het maximale vermogen 9 in te stellen door op de toets ⊖ te drukken. Het externe circuit kan geactiveerd worden door op de toets ◎ te drukken: het brandende punt (**F**) geeft aan dat de selectie is gemaakt.
Het externe circuit kan alleen werken tegelijkertijd met het interne circuit; wanneer ook het externe circuit is geactiveerd, geldt de instelling van het vermogen voor beide circuits.

Nadat de circuits enkele seconden gewerkt hebben, wordt de instelling van het vermogen geblokkeerd en gaat het bijbehorende punt (**E**) van de kookzone uit. Om het vermogen in te stellen moet de kookzone opnieuw geselecteerd worden.

Opmerking

Totdat de warmte bereikt is die correspondeert met het geselecteerde vermogen, ziet de kookzone er gloeiend uit; vervolgens, als de juiste temperatuur bereikt is, wordt het verwarmingselement in- en uitgeschakeld door de elektronica om de temperatuur constant te houden. U zult dan dus zien dat het verwarmingselement soms gloeit en soms uit is.

Automatische uitschakeling

Na de inschakeling blijft het bedieningspaneel 10 seconden lang actief; als er geen enkele kookzone wordt geselecteerd, gaat de kookplaat automatisch uit.

Als er een kookzone geselecteerd wordt zonder dat het vermogen verhoogd wordt, dan wordt de selectie van de zone na 10 seconden ongedaan gemaakt en gaat de kookplaat na nog 10 seconden uit.

Uitzetten van de kookzone

Activeer de bedieningszone door op de selectietoets te drukken. Door tegelijkertijd op de toetsen en te drukken, wordt het vermogensniveau van de zone op 0 gezet. Het is ook mogelijk om de toets te gebruiken om het vermogensniveau tot 0 te verlagen. Het externe circuit kan onafhankelijk van het interne worden uitgeschakeld door op de toets te drukken, nadat u de bedieningszone opnieuw geactiveerd heeft door op de toets te drukken.

Gelijktijdige uitschakeling van beide circuits

Het is op elk gewenst moment mogelijk beide circuits onmiddellijk uit te schakelen met de toets ON/OFF ; een “H” verschijnt als de kookzone nog heet is. De toets ON/OFF is altijd ingeschakeld, ook wanneer de blokkering van de toetsen (kinderbeveiliging) is ingesteld.

Automatische voorverwarmingsfunctie op maximaal vermogen

Om een bereiding te starten met gebruikmaking van het maximale vermogen om dit daarna automatisch naar het gewenste niveau te verlagen.

Als de automatische voorverwarmingsfunctie is ingeschakeld, is het vermogen van de kookzone 100% gedurende een bepaalde tijd, die afhankelijk is van het geselecteerde vermogen (zie tabel naast de kolom AHT). Aan het einde van de verwarmingstijd keert de kookzone terug naar het eerder ingestelde vermogensniveau.

Ga als volgt te werk om de automatische verwarming te activeren:

- activeer de bedieningszone, met de plaat ingeschakeld;
- Als vermogensniveau 9 wordt bereikt, wordt de automatische verwarming geactiveerd door nogmaals direct op de toets te drukken; het symbool “A” verschijnt op het display;
- Selecteer vervolgens het vermogen dat geschikt is voor de gewenste bereiding, met de toets en eventueel de toets . Op het display wordt het geselecteerde niveau aangegeven;
- Na enkele seconden verschijnt het symbool “A” op het display, afwisselend met het geselecteerde vermogen. Aan het einde van de automatische verwarmingsfase, zie de tabel hiernaast, geeft het display alleen het gekozen vermogensniveau weer;
- Door op de toets te drukken, is het mogelijk het voorgeselecteerde vermogen te verhogen; in dat geval wordt de tijd van de automatische verwarming aangepast aan de geselecteerde instelling;
- Deze functie kan worden gestopt met de toets , enkele seconden nadat de “A” op het display verschenen is.

verm. niv.	Verm (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time (Tijd automatische verwarming)

OTL = Operating Time Limitation (Begrenzing werkingstijd)

Restwarmte-indicator

Nadat de kookzone uitgeschakeld is, staat de “H” op het bijbehorende display totdat de temperatuur onder het kritische niveau gedaald is (ongeveer 60°C) om aan te geven dat het glasoppervlak nog heet is. Tijdens deze fase mogen de kookzones niet worden aangeraakt of schoongemaakt.

Veiligheidsfunctie van automatische uitschakeling (limiet van de werkingstijd)

Afhankelijk van het vermogen wordt elke kookzone uitgeschakeld na een van te voren vastgelegde maximumtijd, als er geen enkele handeling wordt verricht (zie tabel boven OTL-kolom).

Elke handeling die betrekking heeft op de kookzone met de toetsen en zet de maximale werkingstijd van de zone terug op de maximale waarde.

Automatische beveiliging van de kookzones en het elektronische circuit

De kookplaat is voorzien van enkele beveiligingssystemen tegen oververhitting, hetgeen de elektronische componenten zou kunnen beschadigen. Indien de kookzone wordt aangezet zonder dat er een pan op staat, wordt het vermogen automatisch tot het minimum teruggebracht. Indien de kookzone langdurig op hoog vermogen worden gebruikt, gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt de foutcode E2 (zie de paragraaf “Assistentie”). Daarom wordt het langdurig gebruik op hoog vermogen afgeraden.

Beveiliging in geval van onopzettelijke inschakeling

Als de elektronische besturing een continue activering van een toets gedurende ongeveer 10 sec. vaststelt, gaat de kookplaat automatisch uit. De besturing zendt een geluidssignaal uit dat de gebruiker waarschuwt dat er een voorwerp op de toetsen ligt. Op het display verschijnt het symbool [/], dat wordt aangegeven op het display tot de plaat uit- en weer ingeschakeld wordt.

Blokkering van de toetsen (kinderbeveiliging)

De kinderbeveiliging kan worden geactiveerd door iets langer op de toets [🔑] te drukken. Terwijl deze functie actief is blijft de led naast de toets [🔑] branden en zijn alle bedieningselementen (behalve de toets ON/OFF [⏻]) geblokkeerd.

Opheffen van de toetsenblokkering

Om de blokkering van de toetsen op te heffen iets langer op de toets [🔑]drukken.
De plaat blijft geblokkeerd zolang hij niet gedeblokkeerd wordt door de gebruiker, ook als de plaat in de tussentijd uit- en weer ingeschakeld is vanwege een eventuele stroomuitval.

Geluidssignaal

Tijdens het gebruik worden de volgende activiteiten weergegeven met een geluidssignaal:
- Normaal indrukken van de toetsen met een kort geluid;
- onafgebroken indrukken van de toetsen (zie paragraaf “Beveiliging in geval van onopzettelijke inschakeling”) gedurende meer dan 10 sec. met een lang signaal met onderbrekingen.

Reiniging en onderhoud van de kookplaat

Alvorens onderhoud te plegen op de kookplaat, moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald of moet de stroom worden weggenomen van de voedingslijn door middel van de hoofdschakelaar van de elektrische installatie.
- De roestvrijstalen en geëmailleerde onderdelen blijven altijd als nieuw, als ze worden schoongemaakt met water of specifieke reinigingsmiddelen en grondig worden afgedroogd.
- Gebruik nooit stoomapparaten of schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals metalen schuursponsjes, staalwol of zoutzuur.
- Laat geen zure of alkalische stoffen achter op de kookplaat.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, om te voorkomen dat de afdichtingen tussen het glaskeramiek en de lijst, of tussen de lijst en het werkblad worden beschadigd.
- Gebruik geen producten die zand, alkalische of zure stoffen, of chloor bevatten, geen ovenspray, en geen reinigingsmiddelen die gewoonlijk worden gebruikt voor het reinigen van vaatwasmachines.
- Om het glaskeramische oppervlak schoon te maken mogen er geen reinigingsmiddelen worden gebruikt, aangezien deze blijvende blauwe verkleuringen van het oppervlak zouden kunnen veroorzaken.
- Verwijder alle restanten speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek zorgvuldig met een vochtige doek van de kookzones.
- Verwijder vuilresten zo gauw mogelijk, om te voorkomen dat ze verbranden. Als er vaatwerk op de kookplaat wordt gezet, moet de onderkant hiervan schoon, niet vettig, en droog zijn.
- Maak het apparaat altijd goed droog nadat het is afgenomen met een vochtige doek, om te voorkomen dat er zich kalkafzettingen vormen.
- Voedsel met een hoog suikergehalte dat eventueel overkookt op de kookplaat moet onmiddellijk worden verwijderd met het speciale schrapertje.
- Verwijder het ergste vuil met een vochtige doek; voor hardnekkigere vlekken dient de daarvoor bestemde spatel te worden gebruikt.
- Maak de kookplaat zorgvuldig schoon met wat druppels speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek en met keukenpapier of een vochtige doek.
- Schakel het apparaat onmiddellijk uit als er per ongeluk suiker, plastic of aluminiumfolie op de warme kookplaat terechtgekomen is. Verwijder deze zaken onmiddellijk en zorgvuldig met een spatel van de kookzone terwijl deze nog warm is, maar wees heel voorzichtig, om brandwonden te vermijden.
  Maak de kookzone tenslotte schoon als deze is afgekoeld, op de eerder beschreven manier.

Assistentie

Bij problemen in de werking kunt u contact opnemen met de Technische Assistentiedienst (zie de bijgaande lijst); zie de volgende tabel voor de foutcodes die op het display (D) kunnen verschijnen.

Foutcode	Beschrijving	Wat te doen
Er36	Kortsluiting thermische sensor van het bedieningspaneel	Neem contact op met de Technische Assistentiedienst
Er39	Verkeerde programmeringsopties (zekeringen, lockbit)	Neem contact op met de Technische Assistentiedienst
Er20	Flash controller defect. Controletotaal onjuist	Neem contact op met de Technische Assistentiedienst
Er37	Feedbackfout van de signalen van het shiftregister naar de selectie of de activering van de segmenten	Neem contact op met de Technische Assistentiedienst
Er26	Spanning van het relais te hoog bij het uitschakelen of te laag bij het inschakelen	Neem contact op met de Technische Assistentiedienst
Er22	Fout drukknoppenpaneel: minstens een knop met ongeldig niveau of ongeldige range van de voedingsspanning van het drukknoppenpaneel	Tijdelijke fout, als deze zich weer voordoet contact opnemen met de Technische Assistentiedienst
	Permanente werking (min. 10 sec) met uitschakeling van een kookzone	Onjuiste programmering (zie instructies op de vorige pagina)
E2	Oververhitting (vastgesteld door het bedieningspaneel)	Controleer of er mogelijk warme voorwerpen op het bedieningspaneel liggen
	Permanente werking (min. 10 sec) zonder uitschakeling van een kookzone	Onjuiste programmering (zie instructies op de vorige pagina)

NL

Roep nooit de hulp in van niet-erkende technici.

Vermeld de volgende gegevens:
– het type storing;
– het model van het apparaat (Art.);
– het serienummer (S.N.);

Deze informatie bevindt zich op het etiket met technische eigenschappen die u aantreft in het garantiebewijs.

Waarschuwingen voor de veiligheid

Richt u beslist tot gekwalificeerde vakmensen in de volgende gevallen:
- installatie (zie deel installatie);
- bij twijfel over de werking.

Richt u tot de erkende assistentiecentra van de fabrikant in de volgende gevallen:
- onmiddellijk nadat de verpakking verwijderd is, als u twijfelt over de goede staat van het apparaat;
- bij defecten of slechte werking van het apparaat, als er originele vervangingsonderdelen nodig zijn.

Algemene aanwijzingen

Om de efficiëntie en de veiligheid van dit elektrische apparaat te waarborgen:
- richt u uitsluitend tot erkende technische assistentiecentra;
- eis altijd dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt;
- het apparaat is ontwikkeld voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik; wijzig de kenmerken ervan niet;
- op het typeplaatje zijn de symbolen te vinden van de landen van bestemming waarvoor de instructies geldig zijn;
- de elektrische veiligheid wordt alleen gegarandeerd wanneer het apparaat goed is aangesloten op een deugdelijke aarding, zoals wordt voorgeschreven door de geldende normen;
- **let erop dat u de kookzones niet aanraakt tijdens en onmiddellijk na het gebruik, want zij worden erg heet. Houd vooral kinderen op afstand;**
- gebruik voor het koken van voedsel altijd geschikte pannen en koekenpannen, zonder ooit voedsel rechtstreeks op het verwarmde oppervlak te zetten;

- koppel het apparaat af van het elektriciteitsnet, alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren, of als er problemen in de werking zijn;
- controleer altijd of de knoppen in de stopstand staan als het apparaat niet gebruikt wordt, en of het bedieningsgebied uitgegaan is.

Vermijd dat kinderen in aanraking komen met:

- de bedieningselementen en het apparaat in het algemeen;
- de onderdelen van de verpakking (zakjes, polystyreen, metalen nietjes, enz.);
- het apparaat, tijdens de werking en onmiddellijk nadat de kookplaat ingeschakeld geweest is, gezien de oververhitting;
- het ongebruikte apparaat (in dat geval moeten de onderdelen die gevaarlijk zouden kunnen zijn, ongevaarlijk worden gemaakt).

Vermijd het volgende:

- het apparaat aan te raken met vochtige lichaamsdelen;
- het apparaat te gebruiken als u op blote voeten loopt;
- aan het apparaat of de voedingskabel te trekken om de stekker uit het stopcontact te halen;
- onjuiste en gevaarlijke handelingen uit te voeren;
- de voedingskabel van andere elektrische apparaten over het apparaat te laten liggen;
- het apparaat bloot te stellen aan weersinvloeden;
- het apparaat te gebruiken om voorwerpen op neer te zetten;
- ontvlambare vloeistoffen te gebruiken in de nabijheid van het apparaat;
- adapters, meervoudige stopcontacten en/of verlengsnoeren te gebruiken;
- de kookplaat te laten installeren of repareren zonder tussenkomst van een gekwalificeerd vakman.

Belangrijk

- Er mogen geen wankele of gedeukte pannen op de kookplaten worden geplaatst, die zouden kunnen omvallen of overlopen.
- Bijzonder belangrijk is ook naleving van de voorschriften voor ventilatie in de ruimte. Bij het gebruik van een kookapparaat worden warmte en vocht veroorzaakt in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg dus voor goede ventilatie van die ruimte: houd de natuurlijke ventilatiepunten open of installeer een mechanische afzuiginstallatie (afzuigkap met afvoerleiding). Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig maken, bijvoorbeeld via een raam, ter versterking van de mechanische luchtafvoer, indien aanwezig.
- Indien het glaskeramische oppervlak gebroken of gebarsten is, de stekker van de plaat uit het stopcontact trekken om elke mogelijkheid van elektrocutie te voorkomen. Gebruik de plaat niet als het glaskeramische oppervlak gebroken of gebarsten is: neem contact op met de Technische Assistentiedienst die geautoriseerd is om de noodzakelijke reparatie van het product uit te voeren.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor eventuele schade die wordt veroorzaakt door: onjuiste installatie, oneigenlijk, foutief of onredelijk gebruik.

Installatie

Hieronder vindt u een beschrijving van de handelingen die nodig zijn voor de installatie. Deze werkzaamheden moeten absoluut worden uitgevoerd volgens de wettelijke voorschriften en door bevoegde installateurs. Ondeskundige uitvoering kan groot gevaar opleveren.

De producent aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door en gevolgen van het niet nakomen van deze voorschriften.

Voorbereiding van het inbouwmeubel

Deze instructies hebben betrekking op een inbouwkookplaat van klasse 3.

Zaag een gat in het werkblad volgens de in figuur 1op pag. 2 aangegeven maten.

Inbouw in het meubel

Leg na de instructies voor aansluiting van de voedingskabel aan het elektriciteitsnet te hebben uitgevoerd, het stucband precies over de opening en leg de kookplaat eroverheen. Draai de bevestigingshaken (zie fig. 2 op pag. 2) voorzichtig aan. Verwijder de nog uitstekende delen van het stucband.

Opmerking

Indien het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet u zorgen voor een tussenschot (zie fig. 3 op pag. 2).

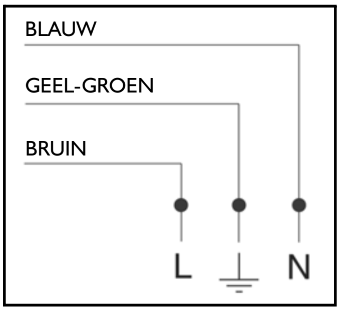
Bovendien is het noodzakelijk, als de oven onder de kookplaat geen geforceerde koelventilatie heeft, dat er een paneel wordt aangebracht dat de ovenruimte scheidt van de ruimte van de glaskeramische plaat, zodat de besturingselektronica van de kookplaat niet beïnvloed wordt door de warmte die van de oven afkomstig is. Bovendien is het belangrijk dat de openingen in de onderkant van de kookplaat op geen enkele wijze worden afgedekt. Alleen zo is een veilig en optimaal gebruik van het apparaat gedurende lange tijd mogelijk.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

Uw FRANKE kookplaat is uitgerust met een driepolige voedingskabel met vrije kabeleinden.

Als de kookplaat permanent wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, dan moet een voorziening zijn aangebracht waarmee de plaat van het net kan worden losgekoppeld, met een afstand tussen de contactpunten die het mogelijk maakt de verbinding compleet te verbreken in de condities van overbelasting van type III. Controleer of:

a) de stekker en het stopcontact geschikt zijn voor een stroom van 10A
b) beide gemakkelijk bereikbaar zijn en zo zijn geplaatst dat geen enkel onderdeel dat onder stroom staat toegankelijk is tijdens het insteken of verwijderen van de stekker
c) de stekker zonder problemen kan worden ingebracht en toegankelijk is nadat het apparaat geïnstalleerd is
d) als de stekker in het stopcontact is gestoken, de kookplaat niet op de stekker komt te rusten bij installatie in het inbouwmeubel
e) de aansluitklemmen van twee verschillende apparaten niet op dezelfde stekker aangesloten worden
f) als de voedingskabel wordt vervangen er één gebruikt wordt met de kenmerken 3 x 1 mm^2 van het type H05VV-F.
g))het is van het grootste belang dat er rekening wordt gehouden met de aansluitpolariteit van de vrije aansluitklemmen (Bruin=Fase – Blauw=Neutraal – Geel/Groen=Aarde)



NB: Controleer vooral of de kenmerken van het elektriciteitsnet van uw woning (spanning, maximumvermogen en stroom) overeenstemmen met die van uw FRANKE kookplaat.

NL

Technische gegevens

Voedingsspanning en -frequentie:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Totaal vermogen en vermogen verwarmingselement:
1900 W - 10A

Vermogen verwarmingselementen:

intern circuit	Ø 120 mm W	800
gecombineerde circuits	Ø 195 mm W	1900

CE

Dit apparaat voldoet aan de volgende Communautaire Richtlijnen:
– 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning);
– 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische compatibiliteit);
– 93/68/EEG van 22/07/93.

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

in de zin van het artikel van het Wetsbesluit van 25 juli, nr. 15 "Tenuitvoerlegging van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, alsook de afvoer van afval"

Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak dat op het apparaat staat afgebeeld, geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, gescheiden van ander afval moet worden verwerkt.

De gebruiker is er derhalve verantwoordelijk voor dat het afgedankte apparaat wordt afgegeven bij een centrum voor gescheiden inzameling van elektronisch en elektrotechnisch afval, of aan de winkelier bij wie hij een nieuw, gelijkwaardig apparaat aanschaft, in de verhouding van één op één.



Een correcte, gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking, draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat.

Voor onjuiste afvalverwerking door de gebruiker worden boetes opgelegd, zoals beschreven wordt in het Wetsbesluit. nr. 22/1997 (art. 50 en verder van wetsbesluit. nr. 22/1997).

Índice

Introducción

Gracias por haber elegido un producto Franke. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y mantenerlo eficiente durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

Recomendaciones de uso

Uso de las zonas de cocción

Para reducir el consumo eléctrico y mejorar el rendimiento, utilice recipientes con un diámetro adecuado a las zonas de cocción.

Uso de la placa de cocción

Para obtener los mejores resultados de la placa de cocción, tenga en cuenta las siguientes precauciones durante la cocción o durante la preparación de los alimentos.

- Utilice recipientes con una base plana para que el recipiente se apoye correctamente sobre la zona de cocción.
- Utilice recipientes con un diámetro similar al de las zonas de cocción para aprovechar todo el calor disponible y controle que no sobrepasen el marco de acero.
- Asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia y seca para garantizar una larga duración de la placa y también de los recipientes.

No utilice recipientes con la base de aluminio, ya que podrían manchar permanentemente la superficie de la placa vitrocerámica.

Evite el derramamiento en la placa de cocción de sustancias que contienen azúcar. Si es preciso, limpie la placa de inmediato.

No caliente nunca los alimentos en su lata o bote directamente en la placa.

Cómo utilizar el aparato

Encendido de la zona de cocción

Encienda la placa de cocción manteniendo pulsada suavemente la tecla de encendido ON/OFF. La pantalla de la zona de cocción (**D**) muestra un “0”. El punto (**E**) parpadea en la parte inferior derecha de la pantalla para indicar que todavía no se ha seleccionado ninguna zona de cocción.

Activación y uso

Con la placa encendida, active la zona de mandos pulsando suavemente la tecla . El punto (**E**) se enciende en la pantalla de la zona de cocción para indicar que está activada. Pulsando la tecla se activa la zona de cocción deseada con la potencia preseleccionada al nivel 5. Vuelva a pulsar la tecla para aumentar la potencia o la tecla para disminuirla. También es posible seleccionar inmediatamente el valor de potencia máxima 9 pulsando la tecla . Si desea activar el circuito exterior pulse la tecla : el punto (**F**) se enciende para indicar que el circuito está activado.

El circuito exterior funciona sólo si el circuito interior está activado; cuando el circuito exterior está activado, la regulación de potencia afecta a ambos circuitos.
Después de unos segundos de funcionamiento, se inhibe la regulación de la potencia y se apaga el correspondiente punto (**E**) de la zona de cocción. Para regular la potencia es necesario seleccionar de nuevo la zona de cocción.

Nota

La zona de cocción es incandescente hasta que se alcanza el calor correspondiente a la potencia seleccionada; una vez alcanzada la temperatura, un dispositivo electrónico desconecta y vuelve a conectar la resistencia para mantener constante la temperatura. Por lo tanto se alternan momentos en que la resistencia está incandescente con otros en que está apagada.

Desconexión automática de seguridad

Después del encendido, el panel de mandos permanece activo durante 10 segundos; si no se selecciona una zona de cocción, la placa de cocción se apaga automáticamente.
Si se selecciona una zona de cocción sin aumentar la potencia, al cabo de 10 segundos, la misma se desactiva automáticamente y, después de otros 10 segundos, la placa de cocción se desconecta.

ES

Desconexión de la zona de cocción

Active la zona de mandos con la tecla de selección . Pulsando a la vez las teclas y , se reduce a 0 el nivel de potencia de la zona. También es posible reducir el nivel de potencia a 0 pulsando la tecla . Si desea apagar el circuito exterior sin desactivar el interior, pulse la tecla tras haber activado la zona de comandos con la tecla .

Desconexión de ambos circuitos

Todos los circuitos se pueden apagar de inmediato en cualquier momento con la tecla ON/OFF ; si la zona de cocción todavía está caliente, aparece una “H”. La tecla ON/OFF siempre está activada, aunque se haya seleccionado el bloqueo de las teclas (seguridad para niños).

Función de precalentamiento automático a la máxima potencia

Sirve para empezar la cocción aprovechando la máxima potencia para luego reducirla automáticamente al nivel deseado.
Cuando está activada la función de precalentamiento automático, la potencia de la zona de cocción está al 100% durante un tiempo que depende del nivel de potencia seleccionado (véase la columna AHT de la tabla). Transcurrido el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia preseleccionado.
Para activar el calentamiento automático:

- con la placa encendida, active la zona de mandos;
- una vez alcanzado el nivel de potencia 9, el calentamiento automático se activa pulsando otra vez la tecla y en la pantalla aparece el símbolo “A”;
- seleccione entonces el nivel de potencia adecuado para la cocción deseada utilizando la tecla y si fuera preciso la tecla . La pantalla muestra el nivel seleccionado;
- al cabo de unos segundos en la pantalla aparece el símbolo “A” alternativamente con el nivel de potencia seleccionado. Al final de la fase de calentamiento automático (consulte la tabla) en la pantalla aparece sólo el nivel de potencia seleccionado;
- pulsando la tecla es posible aumentar la potencia preseleccionada; en este caso el tiempo de calentamiento automático se adapta a la selección;
- esta función se puede desactivar pulsando la tecla , unos segundos después de la aparición de “A” en la pantalla.

niv.pot.	Pot (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time (Tiempo de calentamiento automático)
OTL = Operating Time Limitation (limitación del tiempo de funcionamiento)

Indicador de calor residual

Después de apagar la zona de cocción, la pantalla correspondiente muestra “H” hasta que la temperatura de la zona desciende por debajo del nivel crítico (aprox. 60°C) e indica que la superficie de la vitrocerámica todavía está caliente. Durante esta fase, evite limpiar y tocar las zonas de cocción.

Función de apagado automático (límite del tiempo de funcionamiento)

Según el nivel de potencia, cada zona de cocción se apaga después de un tiempo máximo predeterminado si no se realiza ninguna operación (véase la columna OTL de la tabla anterior).
Cualquier operación en la zona de cocción con las teclas y restablece el tiempo máximo de funcionamiento de la zona a su valor máximo.

Autoprotección de las zonas de cocción y del circuito electrónico

La placa de cocción dispone de sistemas de protección contra el sobrecalentamiento que podría dañar los componentes electrónicos. Si las zona de cocción permanece accidentalmente encendida sin un recipiente encima, la potencia se reduce automáticamente al mínimo. Si la zona de cocción se utiliza a potencia elevada por un tiempo prolongado, la placa se apaga automáticamente y aparece el código de error E2 (véase el apartado "Asistencia"). Por lo tanto se desaconseja la utilización a potencia elevada por un tiempo prolongado.

Protección en caso de conexión involuntaria

Si el control electrónico detecta la activación continua de una tecla durante unos 10 segundos la placa de cocción se apaga automáticamente. El control emite una señal acústica de error para avisar al usuario de que hay un objeto sobre las teclas. El símbolo permanecerá encendido en la pantalla hasta que se apague y se vuelva a encender la placa.

Bloqueo de las teclas (seguridad para niños)

La seguridad para niños se puede activar manteniendo pulsada la tecla . Mientras esté activada esta función permanece encendido el led al lado de la tecla y todos los mandos (excepto la tecla ON/OFF) quedan desactivados.

Eliminación del bloqueo de teclas

Para eliminar el bloqueo de las teclas, mantenga pulsada la tecla .
La placa permanece bloqueada hasta que el usuario la desbloquea, aunque se haya apagado y encendido de nuevo e incluso después de una posible caída de tensión.

Señal acústica

Durante la utilización de la placa, las siguientes operaciones se señalizan mediante una señal acústica:
- Activación normal de las teclas, con un sonido breve;
- activación continua de las teclas (véase apartado "Protección en caso de conexión involuntaria") durante más de 10 segundos. con un sonido prolongado e intermitente.

Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

Antes de proceder al mantenimiento de la placa de cocción, desenchúfela o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.
- Las partes de acero inoxidable y esmaltado quedan como nuevas limpiándolas con agua o productos específicos y secándolas con cuidado.
- No utilice nunca aparatos a vapor, estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies.
- Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas sobre la placa de cocción.
- No utilice nunca objetos puntiagudos para no dañar las juntas entre la vitrocerámica y el marco o bien entre el marco y la encimera.
- No utilice productos que contienen arena, ni alcalinos, ácidos, cloruros, aerosoles limpiahornos o detergentes habitualmente utilizados para la limpieza del lavavajillas.
- Para limpiar la superficie de vitrocerámica, no utilice detergentes puesto que podrían dejar manchas azuladas permanentes en la superficie.
- Elimine con cuidado de las zonas de cocción los restos de detergentes especiales para la limpieza de la vitrocerámica con un paño húmedo.
- Limpie cuanto antes la suciedad para que no se queme. Antes de apoyar los recipientes en la placa de cocción, asegúrese de que el fondo esté limpio y seco.
- Seque siempre bien el aparato después de pasar un paño húmedo para evitar que se formen restos de cal.
- En caso de derramamiento de alimentos con un alto contenido de azúcar, limpie inmediatamente con el rascador.
- Elimine la suciedad más gorda con un paño húmedo; en caso de manchas más difíciles, utilice la espátula con cuchilla.
- Limpie cuidadosamente la placa de cocción con unas gotas de detergente especial para vitrocerámica y con papel de cocina o un paño húmedo.
- Desconecte inmediatamente el aparato en caso de derramamiento de azúcar o de caída de objetos de plástico o papel de aluminio en la placa de cocción caliente. Elimine inmediatamente y con cuidado estas sustancias con una espátula de cuchilla cuando la zona de cocción está todavía caliente teniendo cuidado de no quemarse. Luego limpie bien la zona de cocción, ya fría, como indicado con anterioridad.

Asistencia

En caso de problemas de funcionamiento, llame a uno de los Centros de Asistencia Técnica enumerados en la lista adjunta; consulte la siguiente tabla de códigos de error que pueden aparecer en la pantalla (D).

Código error	Descripción	Qué hacer
Er36	Cortocircuito del sensor térmico del panel de mandos	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica
Er39	Opciones de programación incorrectas (fusibles, lockbits)	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica
Er20	Controlador de destello defectuoso. Total de control incorrecto	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica
Er37	Error de feedback de las señales de registro de desvíos al seleccionar o activar los segmentos	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica
Er26	Tensión del relé demasiado alta al apagar o demasiado baja al encender	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica
Er22	Error botonera: al menos una tecla con nivel incorrecto o bien rango incorrecto de la tensión de alimentación a la botonera	Error ocasional: si se repite, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica
	Funcionamiento permanente (mín. 10 segundos) con apagado de una zona de cocción	Programación incorrecta (consulte las instrucciones de la página anterior)
E2	Sobrecalentamiento (detectado por el panel de mandos	Controle si hay objetos calientes sobre el panel de mandos
	Funcionamiento permanente (mín. 10 segundos) sin apagado de una zona de cocción	Programación incorrecta (consulte las instrucciones de la página anterior)

No recurra nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
– El tipo de anomalía;
– El modelo de aparato (Art.);
– El número de serie (S.N.);

Esta información se encuentra en la placa de características reproducida en el certificado de garantía.

Advertencias de seguridad

Póngase en contacto con personal cualificado en caso de:
- instalación (véase sección instalación);
- dudas sobre el funcionamiento.

Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:
- duda sobre la integridad del aparato, nada más quitar el embalaje;
- avería o mal funcionamiento del aparato (pida recambios originales).

Indicaciones generales

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:
- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados;
- solicite siempre el uso de recambios originales;
- el aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- en la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes, se garantiza la seguridad eléctrica;
- **no toque las zonas de cocción durante e inmediatamente después de su uso, ya que están muy calientes y, sobre todo, mantenga alejados a los niños;**
- realice sólo la cocción de alimentos utilizando ollas y sartenes adecuadas y no apoye nunca los alimentos directamente en la superficie caliente;

- antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o en caso de mal funcionamiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- controle siempre que los mandos estén en la posición de apagado cuando no se utiliza el aparato o que el panel de mandos esté apagado.

Evite que los niños toquen:

- los mandos y el aparato en general;
- los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato mientras está funcionando e inmediatamente después, ya que sigue caliente;
- el aparato inutilizado (en este caso, inutilice las partes que puedan ser peligrosas).

Evite:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- usar el aparato con los pies descalzos;
- arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- operaciones impropias y peligrosas;
- dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos;
- el uso del aparato para apoyar objetos;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

Importante

- No apoye recipientes inestables o deformados sobre los quemadores ya que pueden volcarse o su contenido puede derramarse.
- Respete escrupulosamente las normativas vigentes en materia de ventilación. El uso del aparato de cocción produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegúrese de que el local esté bien ventilado: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de aspiración con conducto de extracción). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria como, por ejemplo, la apertura de una ventana o la mejora de la ventilación aumentando la potencia de la aspiración mecánica, si existe.
- En caso de rotura o fisuras en la superficie vitrocerámica, desconecte la placa de la alimentación eléctrica para evitar cualquier riesgo de electrocución. No utilice la placa de cocción si la superficie vitrocerámica estuviera rota o presentara fisuras: si fuera necesaria una reparación, diríjase a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación o usos impropios, incorrectos o irracionales.

Instalación

A continuación se describen las operaciones de instalación de la placa. Estas tareas deben ser efectuadas de conformidad con las normativas vigentes, por parte de personal debidamente cualificado, ya que una persona inexperta puede provocar situaciones peligrosas.

El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales provocados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Preparación de la encimera

Este manual se refiere a una placa de cocción empotrable de clase 3.
Efectúe el hueco en la encimera de la cocina con las medidas indicadas en la fig. 1a de pág. 2.

Montaje de la placa en la encimera

Tras realizar la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica siguiendo las indicaciones correspondientes, extienda la cinta de estucado al ras del hueco y apoye la placa. Apriete los ganchos de fijación (fig. 2 de pág. 2) enroscándolos con cuidado. Quite la cinta de estucado sobrante.

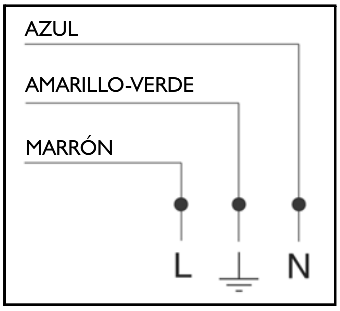
Nota

Si el aparato no se instala sobre un horno, es necesario colocar un tabique de separación (véase la fig. 3 de pág. 2). Además, si el horno no dispone de ventilación forzada para el enfriamiento, es imprescindible instalar una mampara para separar el hueco del horno del de la placa de cocción vitrocerámica y evitar que la electrónica de control de la placa sea dañada por el calor que emana el horno. También es muy importante que no se obstruyan nunca las aberturas en el fondo de la placa de cocción. Sólo así es posible obtener un rendimiento óptimo y seguro del aparato durante mucho tiempo.

Conexión a la red eléctrica

La placa de cocción FRANKE se suministra con un cable de alimentación tripolar con terminales libres.
Si la placa de cocción se conecta permanentemente a la red de alimentación, instale un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Compruebe los datos siguientes:

a) la clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 10 A
b) ambos deben ser accesibles y estar colocados de forma que no se pueda acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija
c) la clavija se debe enchufar sin dificultad y debe ser accesible una vez instalado el aparato
d) una vez conectada la clavija, la placa no debe quedar apoyada en la misma tras su instalación en el mueble
e) los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe
f) para sustituir el cable de alimentación, utilice uno de 3 x 1 mm^2 tipo H05VV-F.
g) es fundamental respetar las polaridades de los terminales libres (Marrón=Fase Azul=Neutro Amarillo/Verde=Tierra)



Nota: asegúrese de que las características de la línea eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las características de su placa de cocción FRANKE.

ES

Datos técnicos

Tensión y frecuencia de alimentación:
220 / 240 V 50-60 Hz

Potencia total y capacidad del fusible:
1900 W - 10 A

Potencia de las resistencias:
circuito interior Ø 120 mm W 800
circuitos combinados Ø 195 mm W 1900

Este aparato es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:
– 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja tensión);
– 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética);
– 93/68/CEE del 22/07/93.

Certificado de garantía

1. Duración y condiciones de validez de la garantía.

El presente aparato está garantizado por Franke ante los eventuales defectos derivados del proceso de fabricación que pudieran evidenciarse en el curso de los 24 meses posteriores a la fecha de entrega del mismo.
Tal fecha deberá ser constatada en un documento de entrega del vendedor u otro documento comprobante (factura / albarán de entrega, etc) que consigne el nombre fiscal de la empresa vendedora, la fecha de entrega del aparato y los datos identificadores del mismo (tipo, modelo, etc).
Con el fin que la presente Garantía tenga plena validez en el curso del periodo indicado, es preciso que:

- El aparato sea utilizado en ámbito doméstico, y por consiguiente no en un ámbito empresarial o profesional.
- Todas las operaciones de instalación y conexionado del aparato a las redes energéticas (eléctrica, hidráulica, gas) hayan sido efectuadas siguiendo escrupulosamente las indicaciones del Libro de Instrucciones de Uso ó en la eventual Documentación de Instrucciones para la Instalación de la dotación del aparato.
- Todas las operaciones de utilización del aparato, así como el mantenimiento periódico hayan seguido las prescripciones e indicaciones del Libro de Instrucciones de Uso.
- Cualquier intervención de reparación sea efectuado por personal de los Centros de Asistencia Técnica autorizados por FRANKE ESPAÑA,S.A.U., y que los recambios utilizados sean exclusivamente los originales.

Durante el periodo garantía, FRANKE ESPAÑA,S.A.U. reparará o reemplazará los componentes o productos que haya reconocido con defectos imputables a vicios de fabricación, sin cargos para el consumidor.
Para cualquier demanda de intervención, el consumidor puede consultar la lista de Centros de Asistencia Técnica en www.franke.es.

El fabricante podrá ejercer su derecho de reemplazar el producto defectuoso por otro aparato del mismo valor, ante defectos repetitivos o cuando el coste de reparación se considere desproporcionado.
La eventual reparación o sustitución de componentes del mismo aparato no extiende la duración de la presente garantía que continuará, en todo caso, hasta el final del periodo de 2 años.

2. Cláusulas de exclusión

No están cubiertos por la presente Garantía las intervenciones y/o reparaciones y/o eventuales partes de recambio que haya resultado defectuosas como consecuencia de:

- la no observación de las instrucciones de uso y mantenimiento insertas en el Libro de Instrucciones en dotación.
- negligencia o falta de cuidado en el uso.
- errores de instalación.
- mantenimiento o reparación efectuada por personal no autorizado y/o utilización de recambios no originales.
- daños de transporte o cualquier otro que no pueda achacarse a defecto de fabricación del electrodoméstico.

Las piezas extraíbles, mandos, lámparas, partes de vidrio y esmalte, los tubos externos y los eventuales accesorios y materiales de consumo no quedan cubiertas por esta garantía, excepto cuando se demuestre que el fallo se trata en realidad de defectos producidos por vicios de fabricación.

Quedan también excluidas de la prestación de garantía las intervenciones técnicas inherentes a la incorrecta instalación.

Por consiguiente, en el caso que, a petición del consumidor, se efectúe una intervención por parte del personal de SAT autorizado en relación a lo arriba indicado, el coste de tal intervención y de las eventuales piezas de recambio correrán a total cargo del Consumidor.

3. Extensión territorial de la garantía

La presente Garantía Convencional está asegurada por FRANKE ESPAÑA,S.A.U. en todo el territorio español, a través de su red de Servicios de Asistencia Técnica.

En el caso de aparatos vendidos o utilizados en otro país, el consumidor podrá beneficiarse de las condiciones establecidas en la Garantía Convencional ofrecida por la sociedad del Grupo Franke presente en tal país.

4. Limitación de la responsabilidad

Franke declina toda responsabilidad por eventuales daños que puedan, directa o indirectamente, derivar a personas, cosas o animales, como consecuencia de la inobservancia de todas las prescripciones indicadas en el mencionado Libro de Instrucciones de Uso y especialmente a los concernientes a temas de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

5. Caducidad de la garantía

Transcurrido el periodo de 24 meses de duración de la presente Garantía Convencional, cada intervención de reparación y/o sustitución de componentes irán a cargo del Consumidor, según las tarifas vigentes que les serán presentadas por el SAT.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

De conformidad con el artículo del decreto legislativo de 25 de julio, n. 15 "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre restricciones sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, y a los residuos"

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato indica que, al finalizar su vida útil, el mismo no se puede eliminar con los demás residuos.

El usuario ha de llevarlo a un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato nuevo.



La recogida selectiva para la reutilización, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del aparato ayuda a evitar los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.
Si no se procede correctamente, se podrá sancionar al usuario de conformidad con el decreto legislativo nº. 22/1997 (artículo 50 y siguientes del decreto legislativo nº. 22/1997).

Índice

Introdução

Obrigado por ter escolhido um produto Franke. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

Conselhos de utilização

Uso das zonas de cozedura

Para um menor consumo de gás e um melhor rendimento, é aconselhável usar panelas de diâmetro adequado às zonas de cozedura.

Uso da placa

Para obter os melhores resultados da sua placa, existem alguns cuidados fundamentais a ter durante a cozedura ou na preparação dos alimentos.

- Use panelas com um diâmetro e fundo plano para assegurar a aderência da panela à zona de cozedura.
- Utilize panelas com um diâmetro o mais semelhante possível ao das zonas de cozedura, de forma a permitir o uso de todo o calor disponível, e certifique-se de que a panela não fica por cima do aro de aço.
- Verifique sempre se a base das panelas está seca e limpa, de forma a garantir uma longa duração da placa e das próprias panelas.

É aconselhável não utilizar panelas com um fundo de alumínio, dado que poderão manchar de forma indelével a superfície da placa vitrocerâmica.

Evite derramar açúcar na placa. Se for necessário, limpe a placa imediatamente.

Não aqueça directamente latas ou caixas de metal que contenham alimentos.

Como utilizar o aparelho

Ligar a zona de cozedura

Ligue a placa premindo ligeiramente a tecla ON/OFF. O visor da zona de cozedura (**D**) mostra um “0”. O ponto (**E**) em baixo à direita, no visor da zona de cozedura, começa a piscar para indicar que, até ao momento, não foi seleccionada nenhuma zona de cozedura.

Activação e utilização

Com a placa ligada, active a zona de comandos premindo levemente a tecla . O ponto (**E**) aceso no visor da zona indica que a zona foi activada. Accionando a tecla a zona de cozedura activa-se com a potência predefinida de nível 5. Para a aumentar, prima novamente a tecla, para a diminuir, prima a tecla.
Alternativamente, é possível programar imediatamente o valor de potência máxima 9 premindo logo a tecla.
A activação do circuito externo pode ser efectuada premindo a tecla: o ponto aceso (**F**) indica a sua selecção.
O circuito externo só pode funcionar em simultâneo com o circuito interno; quando o circuito externo também está activado, a regulação da potência diz respeito a ambos os circuitos.
Após alguns segundos de funcionamento, a regulação da potência é inibida e o respectivo ponto (**E**) da zona de cozedura apaga-se. Para regular a potência é necessário seleccionar novamente a zona de cozedura.

Nota
Até ser alcançado o calor correspondente à potência seleccionada, a zona de cozedura aparece incandescente; depois de ter alcançado a temperatura, um dispositivo electrónico desactiva e activa a resistência para manter a temperatura constante. Visualmente, alternam-se os momentos em que a resistência está incandescente com outros em que ela está desligada.

Desactivação automática

Após a activação, o painel de controlo permanece activo durante 10 segundos; se não se seleccionar nenhuma zona de cozedura, a placa desliga-se automaticamente.
Se for seleccionada uma zona de cozedura sem aumentar a potência, ao fim de 10 segundos a zona deixa automaticamente de estar seleccionada e, após mais 10 segundos, a placa desliga-se.

Desligar a zona de cozedura

Active a zona dos comandos com a tecla de selecção . Premindo as teclas e em simultâneo, o nível de potência da zona é levado até ao 0. Alternativamente, a tecla pode ser utilizada para diminuir o nível de potência até 0. O circuito externo pode ser desligado independentemente do interno premindo a tecla , depois de ter reactivado a zona de comandos premindo a tecla .

Desactivação de ambos os circuitos em simultâneo

A desactivação imediata de ambos os circuitos pode ser obtida a qualquer momento através da tecla ON/OFF ; aparece um "H" se a zona de cozedura ainda estiver quente. A tecla ON/OFF está sempre activa, mesmo caso tenha sido programado o bloqueio das teclas (segurança para crianças).

Função de aquecimento prévio automático à potência máxima

Visa iniciar uma cozedura desfrutando da potência máxima, para depois a reduzir automaticamente para o nível desejado.
Quando a função de aquecimento prévio automático está activada, a potência da zona de cozedura está a 100% durante um determinado período de tempo que depende do nível de potência seleccionado (vide a tabela ao lado na coluna AHT). No final do tempo de aquecimento a zona de cozedura volta para o nível de potência previamente seleccionado.
Para activar o aquecimento automático proceda da seguinte forma:

- com a placa ligada, active a zona de comandos;
- uma vez alcançado o nível de potência 9, o aquecimento automático é activado voltando a premir de imediato a tecla e o símbolo "A" aparece no visor;
- depois seleccione o nível de potência adequado à cozedura desejada utilizando a tecla e, eventualmente, a tecla . O visor mostrará o nível seleccionado;
- após alguns segundos o símbolo "A" aparece no visor alternativamente ao nível de potência seleccionado. No final da fase de aquecimento automático, vide tabela ao lado, o visor mostrará apenas o nível de potência escolhido;
- premindo a tecla é possível aumentar a potência previamente seleccionada; neste caso, o tempo de aquecimento automático será adequado à programação seleccionada;
- esta função pode ser interrompida premindo a tecla , alguns segundos depois de o "A" aparecer no visor.

nív. pot.	Pot. (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time
(Tempo de aquecimento automático)
OTL = Operating Time Limitation
(Limitação do tempo de funcionamento)

Indicador de calor residual

Depois de se desligar uma zona de cozedura, o visor correspondente mostra um "H" até a temperatura da zona descer até um nível inferior ao nível crítico (cerca de 60°C), indicando que a superfície de vidro ainda está quente. Durante esta fase evite limpar e tocar nas zonas de cozedura.

Função de desactivação automática (limite do tempo de funcionamento)

Em relação ao nível de potência, cada zona de cozedura é desactivada após um tempo máximo predefinido, se não se executar nenhuma operação (ver a tabela acima, coluna OTL).
Cada intervenção na zona de cozedura feita através das teclas e coloca o tempo máximo de operação da zona no seu valor máximo.

Auto-protecção das zonas de cozedura e do circuito electrónico

A placa é dotada de alguns sistemas de protecção contra o sobreaquecimento, passível de danificar os componentes electrónicos. Se ligar uma zona de cozedura sem uma panela por cima, a potência é automaticamente reduzida para o mínimo. Caso a zona de cozedura seja utilizada a uma potência elevada por um tempo prolongado, a placa desliga-se automaticamente e surge o código de erro E2 (vide o parágrafo "Assistência"). Não é, por isso, aconselhável a utilização prolongada a uma potência elevada.

Protecção em caso de activação involuntária

Se o controlo electrónico detectar uma activação contínua de uma tecla durante cerca de 10 seg. a placa desliga-se automaticamente. O controlo emite um sinal sonoro de erro alertando o utilizador para a presença de um objecto sobre as teclas. O visor mostra o símbolo [⁄], o qual será apresentado enquanto a placa não for desligada e novamente ligada.

Bloqueio das teclas (segurança para as crianças)

A segurança para as crianças pode ser activada premindo de forma prolongada a tecla [🔑]. Enquanto esta função está activa, o led ao lado da tecla [🔑] permanece aceso e todos os comandos (excepto a tecla ON/OFF [⏻]) mantêm-se inibidos.

Eliminação do bloqueio das teclas

Para eliminar o bloqueio das teclas prima de forma prolongada a tecla [🔑].
A placa permanece bloqueada até voltar a ser desbloqueada pelo utilizador, mesmo se entretanto for desligada e novamente ligada, e também após um eventual corte de tensão.

Sinal sonoro

Durante a utilização as seguintes actividades são indicadas através de um sinal sonoro:
- Normal activação das teclas com um som breve;
- Activação contínua das teclas (ver o parágrafo "Protecção em caso de activação involuntária") durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente.

PT

Limpeza e manutenção da placa

Antes de iniciar as operações de manutenção da placa, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico.
- As peças de aço inox e esmaltadas permanecerão sempre novas, se tiver o cuidado de as limpar com água ou com produtos específicos, e se as secar devidamente.
- Evite absolutamente o uso de aparelhos a vapor, palha de aço ou lã de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou manchar.
- Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas na placa.
- Nunca utilize objectos pontiagudos para não danificar as juntas entre a placa vitrocerâmica e o aro, ou entre o aro e a bancada.
- Não utilize produtos que contenham areias, alcalinos, ácidos, cloretos, sprays para o forno, detergentes normalmente usados para a limpeza da máquina de lavar loiça.
- Não utilize detergentes para limpar a superfície em vitrocerâmica, pois podem causar descolorações azuladas permanentes na superfície.
- Elimine com atenção das zonas de cozedura os restos dos detergentes especiais para a limpeza da placa vitrocerâmica com um pano humedecido.
- Limpe imediatamente os restos de sujidade para que estes não comecem a queimar. Quando colocar a louça na placa verifique se o fundo está limpo, se não está engordurado e se está seco.
- Seque sempre bem o aparelho após ter passado um pano humedecido para evitar que se formem restos de calcário.
- Os alimentos com um elevado teor de açúcar que transbordem para a placa devem ser imediatamente retirados utilizando um raspador adequado.
- Elimine a sujidade maior com um pano humedecido; para as manchas de sujidade mais difíceis, utilize uma espátula com lâmina.
- Limpe cuidadosamente a placa com algumas gotas de um detergente especial para placas vitrocerâmicas e papel de cozinha ou, então, com um pano humedecido.
- Desligue imediatamente o aparelho se açúcar, plástico ou papel de alumínio caírem ou forem inadvertidamente pousados em cima da placa quente. Elimine imediatamente e com cuidado estas substâncias com uma espátula com lâmina da zona de cozedura ainda quente, prestando muita atenção ao perigo de queimaduras.
Finalmente, limpe a zona de cozedura quando esta tiver arrefecido conforme descrito anteriormente.

Assistência técnica

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados; consulte a seguinte tabela de códigos de erro que podem aparecer no visor (D).

Código de erro	Descrição	O que fazer
Er36	Curto-circuito do sensor térmico do painel de comandos	Contacte o Centro de Assistência Técnica
Er39	Opções de programação erradas (fusíveis, lockbit)	Contacte o Centro de Assistência Técnica
Er20	Flash controller defeituoso. Total de controlo errado	Contacte o Centro de Assistência Técnica
Er37	Erro de feedback dos sinais de shift register aquando da selecção ou da activação dos segmentos	Contacte o Centro de Assistência Técnica
Er26	Tensão do relé demasiado alta ao desligar ou demasiado baixa ao ligar	Contacte o Centro de Assistência Técnica
Er22	Erro da botoneira: pelo menos um botão com nível inválido ou range inválido da tensão de alimentação da botoneira	Erro temporário, se surgir novamente contacte o Centro de Assistência Técnica
	Funcionamento permanente (mín. 10 seg.) com desactivação de uma zona de cozedura	Programação errada (ver instruções na página anterior)
E2	Sobreaquecimento (detectado pelo painel de comandos)	Verifique se existem eventuais objectos quentes por cima do painel de comandos
	Funcionamento permanente (mín. 10 seg.) sem desligar uma zona de cozedura	Programação errada (ver instruções na página anterior)

Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.

Indique:
– O tipo de anomalia;
– o modelo do aparelho (Art.);
– O número de série (S.N.);

Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.

Advertências de segurança

Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:
- instalação (consulte a secção de instalação);
- no caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

Contacte centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:
- dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- avaria ou mau funcionamento do aparelho; solicite a utilização de peças de substituição originais.

Advertências gerais
Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:
- recorra exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados;
- solicite sempre a utilização de peças de substituição originais;
- o aparelho foi concebido para utilização doméstica e não profissional; não modifique as suas características;
- na chapa das características estão indicados os símbolos dos países nos quais estas instruções são válidas;
- a segurança eléctrica do aparelho só é garantida com um sistema eficiente de ligação à terra, de acordo com as normas vigentes;
- **preste atenção para não tocar nas zonas de cozedura durante e logo após a utilização, pois estas tornam-se muito quentes e, em particular, mantenha-as fora do alcance das crianças;**
- limite-se a cozinhar os alimentos utilizando panelas e tachos adequados, sem apoiar nunca o alimento directamente na superfície;

- antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica;
- verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver a ser utilizado, e se a zona dos comandos está desligada.

Evite que as crianças toquem:

- nos comandos e no aparelho em geral;
- nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pregos, etc.);
- no aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- no aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

Evite as seguintes operações:

- tocar no aparelho com partes do corpo húmidas;
- usar o aparelho descalço;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- apoiar o cabo de alimentação de outros electrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- expor o aparelho aos agentes atmosféricos;
- utilizar o aparelho como superfície de apoio;
- utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.

Importante

- Não devem ser colocadas sobre os discos panelas instáveis ou deformadas, que possam causar acidentes devido a quedas ou transbordamentos.
- Preste particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. A utilização de um aparelho de cozedura produz calor e humidade no local em que o mesmo for instalado. Assegure uma boa ventilação do local: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de aspiração com conduta de descarga). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela, uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, caso esta exista.
- Em caso de ruptura ou fissuras na superfície vitrocerâmica, desligue a placa da rede eléctrica para evitar toda e qualquer possibilidade de choques eléctricos. Não utilize a placa se a superfície vitrocerâmica apresentar rupturas ou fissuras: contacte o Centro de Assistência Técnica autorizado para a necessária reparação do produto.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação errada, utilização imprópria, incorrecta ou irracional.

Instalação

Descrevemos, de seguida, as operações a realizar para a instalação. Estas operações devem ser realizadas, respeitando as normas vigentes, por pessoal qualificado e segundo a lei, dado que a sua execução por parte de pessoal não qualificado pode constituir um perigo.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes do incumprimento dessas disposições.

Preparação do móvel

Este manual diz respeito a uma placa de embutir da classe 3.
Prepare a abertura na bancada segundo as medidas indicadas na figura 1a pág. 2.

Introdução no móvel

Uma vez realizadas as eventuais operações de ligação do cabo de alimentação à rede eléctrica seguindo as respectivas indicações, estique a fita de induto ao longo da abertura e apoie a placa em cima. Aperte os ganchos de fixação (vide fig. 2 na pág. 2) aparafusando delicadamente. Retire as partes excedentes da fita de induto.

Nota

Caso o aparelho não seja instalado por cima de um forno, é necessário montar um septo separador (vide fig. 3 na pág. 2).
É ainda indispensável, se o forno em baixo não tiver uma ventilação forçada de arrefecimento, prever uma antepara que divida o vão do forno do da placa vitrocerâmica, de forma a que a electrónica de controlo da placa não sofra com o calor que sai do forno. É também muito importante que as aberturas no fundo da placa não fiquem de forma alguma obstruídas. Apenas assim será possível um rendimento seguro e óptimo do aparelho durante um longo período de tempo.

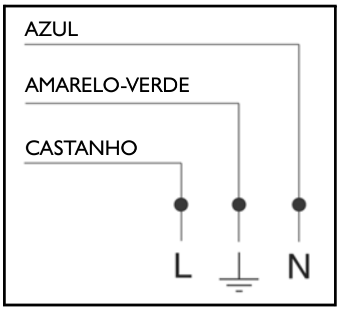
PT

Ligação à rede eléctrica

A placa FRANKE é fornecida com um cabo de alimentação tripolar com terminais livres.
Se a placa for ligada permanentemente à rede de alimentação, instale um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III. Certifique-se de que:

a) a ficha e a tomada são adequadas para uma corrente de 10A
b) ambas estão facilmente acessíveis e colocadas de forma a não se poder aceder a nenhuma parte sob tensão durante a introdução ou remoção da própria ficha
c) a ficha pode ser introduzida sem dificuldade e fica acessível após a instalação do aparelho
d) uma vez introduzida a ficha, a placa não fica encostada à mesma, quando é instalada no móvel
e) os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha
f) em caso de substituição do cabo de alimentação, é utilizado um com 3 x 1 mm² do tipo H05VV-F.
g) são respeitadas as polaridades de encaixe dos terminais livres (Castanho=Fase – Azul=Neutro – Amarelo Verde=Terra)

Advertência: certifique-se de que as características da sua linha eléctrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as da sua placa FRANKE.



Dados técnicos

Tensão e frequência de alimentação:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Potência total e amperagem do fusível:
1900 W - 10A

Potência da resistência:
circuito interno Ø 120 mm W 800
circuitos combinados Ø 195 mm W 1900

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa tensão);
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade electromagnética);
- 93/68/CEE de 22/07/93.

INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Nos termos do artigo do decreto-lei de 25 de Julho, n.º 15 "Actuação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e electrónicos, bem como à eliminação dos resíduos"

O símbolo do caixote de lixo com uma cruz contido no aparelho indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, depositar o aparelho em fim de vida nos devidos centros de recolha selectiva de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor aquando da aquisição de um novo aparelho de tipo equivalente, na razão de um para um.



Uma recolha diferenciada adequada tendo em vista a posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível do aparelho em fim de vida contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde pública e favorece a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.
A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas referidas no D. L. n.º 22/1997 (artigo 50 e seguintes do decreto-lei n.º 22/1997).

Περιεχόμενα

Εισαγωγή

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Θα μπορέσετε έτσι να την χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα και να την διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντικές χρήσεις.

GR

Οδηγίες χρήσης

Χρήση της ζώνης μαγειρέματος

Για χαμηλότερη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος και καλύτερη απόδοση συνιστάται η χρήση σκευών με διάμετρο κατάλληλη για τις ζώνες μαγειρέματος.

Χρήση των εστιών

Για την επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων από τη μονάδα εστιών συνιστάται η εφαρμογή των ακόλουθων οδηγιών κατά το μαγείρεμα ή την προετοιμασία των φαγητών.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο για να εξασφαλίζεται η επαφή του σκεύους με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο όσο το δυνατόν πλησιέστερη στη διάμετρο των ζωνών μαγειρέματος, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η εκμετάλλευση όλης της διαθέσιμης θερμότητας και βεβαιωθείτε σε κάθε περίπτωση ότι το σκεύος δεν υπερβαίνει την ατσάλινη κορνίζα.
- Ελέγχετε πάντοτε εάν ο πάτος των σκευών είναι στεγνός και καθαρός για να εξασφαλίζεται η μακρά διάρκεια ζωής της μονάδας και των σκευών.

Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε σκεύη με πάτο αλουμινίου, καθώς μπορούν να δημιουργήσουν ανεξίτηλους λεκέδες στην κεραμική επιφάνεια.

Μη ρίχνετε ουσίες που περιέχουν ζάχαρη πάνω στη μονάδα εστιών. Εάν χρειαστεί, καθαρίστε τις αμέσως.

Μη ζεσταίνετε απευθείας τα τρόφιμα σε κονσέρβες ή μεταλλικά δοχεία.

Οδηγίες χρήσης

Άναμμα της ζώνης μαγειρέματος

Ανάψτε τη μονάδα εστιών κρατώντας ελαφρά πατημένο το πλήκτρο ON/OFF ⏻. Στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος (**D**) εμφανίζεται η ένδειξη “0”. Η λυχνία (**E**) κάτω δεξιά στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει υποδηλώνοντας ότι δεν έχει επιλεχθεί ακόμη καμία ζώνη μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση και χρήση

Με τη μονάδα αναμμένη, ενεργοποιήστε τη ζώνη χειριστηρίων πιέζοντας ελαφρά το πλήκτρο ⊡ . Η λυχνία (**E**) στην οθόνη της ζώνης ανάβει υποδηλώνοντας την ενεργοποίηση. Πιέζοντας το πλήκτρο ⊕ η ζώνη μαγειρέματος ανάβει με την προεπιλεγμένη ισχύ στο επίπεδο 5. Για να την αυξήσετε πιέστε πάλι το πλήκτρο ⊕ και για να την μειώσετε το πλήκτρο ⊖. Εάν θέλετε μπορείτε να επιλέξετε απευθείας τη μέγιστη τιμή 9 πιέζοντας αμέσως το πλήκτρο ⊖. Η ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος μπορεί να γίνει πιέζοντας το πλήκτρο ◎: η αναμμένη λυχνία (**F**) υποδηλώνει την επιλογή.
Το εξωτερικό κύκλωμα μπορεί να λειτουργεί μόνο ταυτοχρόνως με το εσωτερικό. Όταν είναι αναμμένο και το εξωτερικό κύκλωμα, η ρύθμιση της ισχύος αφορά και τα δύο κυκλώματα.

Μετά από λίγα δευτερόλεπτα λειτουργίας η ρύθμιση της ισχύος απενεργοποιείται και η αντίστοιχη λυχνία (**E**) της ζώνης μαγειρέματος σβήνει. Για να ρυθμίσετε την ισχύ θα πρέπει να επιλέξετε πάλι τη ζώνη μαγειρέματος.

Σημείωση

Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται πυρακτωμένη. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία, ένα ηλεκτρονικό σύστημα ανάβει και σβήνει την αντίσταση ώστε να διατηρείται σταθερή η θερμοκρασία. Από οπτική άποψη εναλλάσσονται στιγμές κατά τις οποίες η αντίσταση είναι πυρακτωμένη με άλλες κατά τις οποίες είναι σβηστή.

Αυτόματο σβήσιμο

Μετά το άναμμα ο πίνακας ελέγχου παραμένει αναμμένος επί 10 δευτερόλεπτα. Εάν δεν επιλεχθεί καμία ζώνη μαγειρέματος, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.

Εάν επιλέξετε μια ζώνη μαγειρέματος χωρίς ωστόσο να ρυθμίσετε την ισχύ, η ζώνη απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα και εν συνεχεία, μετά από άλλα 10 δευτερόλεπτα, η μονάδα σβήνει.

Σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος

Ενεργοποιήστε τη ζώνη χειριστηρίων με το πλήκτρο επιλογής . Πιέζοντας τα πλήκτρα και ταυτοχρόνως, το επίπεδο ισχύος της ζώνης μηδενίζεται. Διαφορετικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλήκτρο για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος έως το 0. Το εξωτερικό κύκλωμα μπορεί να σβήσει ανεξάρτητα από το εσωτερικό πιέζοντας το πλήκτρο μετά την ενεργοποίηση της ζώνης χειριστηρίων με το πλήκτρο .

Ταυτόχρονο σβήσιμο των δύο κυκλωμάτων

Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να σβήσετε άμεσα και τα δύο κυκλώματα ταυτοχρόνως με το πλήκτρο ON/OFF . Η ένδειξη “H” εμφανίζεται εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστή. Το πλήκτρο ON/OFF είναι πάντοτε ενεργό, ακόμη και σε περίπτωση ενεργοποίησης του κλειδώματος των πλήκτρων (ασφάλεια για παιδιά).

Λειτουργία αυτόματης προθέρμανσης στη μέγιστη ισχύ

Σκοπός της είναι η έναρξη του μαγειρέματος με την εκμετάλλευση της μέγιστης ισχύος και εν συνεχεία η αυτόματη μείωσή της στο επιθυμητό επίπεδο.

Όταν η λειτουργία αυτόματης προθέρμανσης είναι ενεργοποιημένη, η ισχύς της ζώνης μαγειρέματος διατηρείται στο 100% για κάποιον χρόνο θέρμανσης, ο οποίος εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (βλ. στήλη AHT στο διπλανό πίνακα). Μετά την πάροδο του χρόνου θέρμανσης η ζώνη μαγειρέματος επανέρχεται στο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.

Για να ενεργοποιήσετε την αυτόματη θέρμανση ενεργήστε ως εξής:

- ενεργοποιήστε τη ζώνη χειριστηρίων με τη μονάδα αναμμένη.
- Αφού επιλέξετε το επίπεδο ισχύος 9, η αυτόματη θέρμανση ενεργοποιείται πιέζοντας αμέσως το πλήκτρο για να ανάψει το σύμβολο “A” στην οθόνη.
- Στη συνέχεια επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος για το μαγείρεμα πιέζοντας το πλήκτρο και ενδεχομένως το πλήκτρο . Στην οθόνη εμφανίζεται το επιλεγμένο επίπεδο.
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα το σύμβολο “A” εναλλάσσεται στην οθόνη με το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος. Μετά την πάροδο της φάσης της αυτόματης θέρμανσης, βλ. πίνακα παραπλεύρως, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος.
- Πιέζοντας το πλήκτρο μπορείτε να αυξήσετε την επιλεγμένη ισχύ. Στην περίπτωση αυτή ο χρόνος της αυτόματης θέρμανσης προσαρμόζεται στη νέα επιλογή.
- Η λειτουργία αυτή μπορεί να διακοπεί πιέζοντας το πλήκτρο λίγα δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της ένδειξης “A” στην οθόνη.

επιπ. ισχ.	Ισχ (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time (Χρόνος αυτόματης θέρμανσης)
OTL = Operating Time Limitation (περιορισμός χρόνου λειτουργίας)

Ένδειξη παραμένουσας θερμότητας

Μετά το σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος στην αντίστοιχη οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “H” υποδηλώνοντας ότι η κεραμική επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή, έως ότου η θερμοκρασία πέσει κάτω από το κρίσιμο σημείο (περίπου 60°C). Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής αποφύγετε τον καθαρισμό και την επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

Λειτουργία αυτόματου σβησίματος (περιορισμός χρόνου λειτουργίας)

Αναλόγως με το επίπεδο ισχύος, κάθε ζώνη μαγειρέματος σβήνει μετά από ένα μέγιστο προκαθορισμένο χρόνο, εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία ενέργεια (βλ. πίνακα πάνω από τη στήλη OTL).

Κάθε επέμβαση στη ζώνη μαγειρέματος με τα πλήκτρα και επαναφέρει το μέγιστο χρόνο λειτουργίας της ζώνης στη μέγιστη τιμή του.

Αυτόματη προστασία ζωνών μαγειρέματος και ηλεκτρονικού κυκλώματος

Η μονάδα εστιών διαθέτει ορισμένα συστήματα προστασίας κατά της υπερθέρμανσης που θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβες στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα. Σε περίπτωση που ανάψει η ζώνη μαγειρέματος χωρίς να τοποθετηθεί κανένα σκεύος, η ισχύς μειώνεται αυτομάτως στο ελάχιστο. Σε περίπτωση που η ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιείται με υψηλή ισχύ για μεγάλο χρονικό διάστημα, η μονάδα εστιών σβήνει αυτομάτως και εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος E2 (βλ. παρ. “Σέρβις”). Κατά συνέπεια συνιστάται να αποφεύγεται η χρήση σε υψηλή ισχύ για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Προστασία σε περίπτωση ακούσιου ανάμματος

Εάν ο ηλεκτρονικός έλεγχος διαπιστώσει τη συνεχή πίεση ενός πλήκτρου επί 10 περίπου δευτερόλεπτα, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα. Το σύστημα ελέγχου εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα σφάλματος επισημαίνοντας στο χρήστη την παρουσία ενός αντικειμένου στα πλήκτρα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο [symbol] έως ότου σβήσει και ανάψει πάλι η μονάδα εστιών.

Κλείδωμα των πλήκτρων (ασφάλεια για παιδιά)

Η ασφάλεια για παιδιά μπορεί να ενεργοποιηθεί πιέζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο [key]. Όταν είναι ενεργή αυτή η λειτουργία, η λυχνία δίπλα στο πλήκτρο [key] παραμένει αναμμένη και όλα τα χειριστήρια (εκτός του πλήκτρου ON/OFF [power]) παραμένουν ανενεργά.

Ακύρωση κλειδώματος πλήκτρων

Για να ακυρώσετε το κλείδωμα των πλήκτρων κρατήστε πατημένο το πλήκτρο [key].
Η μονάδα παραμένει κλειδωμένη έως ότου ξεκλειδωθεί από το χρήστη, ακόμη και εάν έχει εν τω μεταξύ σβήσει και ανάψει πάλι, καθώς και μετά από ενδεχόμενη διακοπή ρεύματος.

Ηχητικό σήμα

Οι ενέργειες που ακολουθούν επισημαίνονται με ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας:
- Κανονική πίεση των πλήκτρων με σύντομο ηχητικό σήμα.
- Συνεχής πίεση των πλήκτρων (βλ. παρ. “Προστασία σε περίπτωση ακούσιου ανάμματος”) για περισσότερο από 10 δευτ. με παρατεταμένο διακοπτόμενο ηχητικό σήμα.

Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών

Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση της μονάδας εστιών πρέπει να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας με το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.
- Οι επιφάνειες από ατσάλι inox και σμάλτο διατηρούνται πάντα σαν καινούργιες εάν τις καθαρίζετε με νερό ή ειδικά προϊόντα και τις σκουπίζετε προσεκτικά.
- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση ατμοκαθαριστές, σκληρά σφουγγαράκια ή ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες.
- Μην αφήνετε στην επιφάνεια όξινες ή αλκαλικές ουσίες.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για να μην καταστρέψετε τις τσιμούχες ανάμεσα στην κεραμική επιφάνεια και στην κορνίζα ή μεταξύ κορνίζας και επιφάνειας εργασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν άμμο, αλκαλικές ουσίες, οξέα, χλώριο, σπρέι για φούρνους και απορρυπαντικά που προορίζονται για τον καθαρισμό πλυντηρίων πιάτων.
- Για να καθαρίσετε την κεραμική επιφάνεια μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά, τα οποία μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη αλλοίωση του χρώματος.
- Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για να καθαρίζετε καλά τις ζώνες μαγειρέματος από τα υπολείμματα των ειδικών απορρυπαντικών για κεραμικές εστίες.
- Καθαρίζετε το συντομότερο δυνατόν τα υπολείμματα βρωμιάς για να μην καούν. Όταν αφήνετε τα σκεύη πάνω στη μονάδα εστιών πρέπει να ελέγχετε εάν ο πάτος τους είναι καθαρός, στεγνός και χωρίς λίπη.
- Σκουπίζετε πάντα καλά τη συσκευή αφού την περάσετε με ένα υγρό πανί για να αποφύγετε το σχηματισμό αλάτων.
- Τα φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν πρέπει να ξεχειλίζουν στην επιφάνεια εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με την ειδική ξύστρα.
- Αφαιρείτε τη βρωμιά με ένα υγρό πανί. Για πιο επίμονους λεκέδες χρησιμοποιείτε την ειδική σπάτουλα απόξεσης.
- Καθαρίζετε καλά τη μονάδα εστιών με λίγες σταγόνες ειδικού απορρυπαντικού για κεραμικές εστίες και με χαρτί κουζίνας ή με ένα υγρό πανί.
- Σβήστε αμέσως τη συσκευή εάν σας πέσει ζάχαρη ή ακουμπήσετε κατά λάθος πλαστικά και αλουμινόχαρτο στη ζεστή μονάδα εστιών. Αφαιρείτε αμέσως και προσεκτικά αυτές τις ουσίες με τη σπάτουλα όσο η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστή και με τρόπο ώστε να αποφύγετε τα εγκαύματα. Στη συνέχεια, καθαρίστε τη ζώνη μαγειρέματος όταν κρυώσει σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.

Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Σέρβις του συνημμένου καταλόγου. Συμβουλευθείτε τον ακόλουθο πίνακα με τους κωδικούς σφάλματος που μπορούν να εμφανιστούν στην οθόνη (D).

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Λύση
Er36	Βραχυκύκλωμα θερμικού αισθητήρα του πίνακα χειριστηρίων	Απευθυνθείτε στο Σέρβις
Er39	Λανθασμένες επιλογές προγραμματισμού (ασφάλειες, lockbit)	Απευθυνθείτε στο Σέρβις
Er20	Βλάβη Flash controller. Σφάλμα ελέγχου	Απευθυνθείτε στο Σέρβις
Er37	Σφάλμα feedback των σημάτων shift register κατά την επιλογή ή την ενεργοποίηση των περιοχών	Απευθυνθείτε στο Σέρβις
Er26	Πολύ υψηλή τάση ρελέ στο σβήσιμο ή πολύ χαμηλή στο άναμμα	Απευθυνθείτε στο Σέρβις
Er22	Σφάλμα πλήκτρων: τουλάχιστον ένα πλήκτρο με μη έγκυρο επίπεδο ή range της τάσης τροφοδοσίας στα πλήκτρα	Προσωρινό σφάλμα. Σε περίπτωση επανεμφάνισης απευθυνθείτε στο Σέρβις
	Μόνιμη λειτουργία (ελάχ. 10 δευτ.) με σβήσιμο μιας ζώνης μαγειρέματος	Λανθασμένος προγραμματισμός (βλ. οδηγίες προηγούμενης σελίδας)
E2	Υπερθέρμανση (ανιχνεύεται από τον πίνακα χειριστηρίων)	Ελέγξτε για παρουσία ενδεχόμενων θερμών αντικειμένων πάνω στον πίνακα χειριστηρίων
	Μόνιμη λειτουργία (ελάχ. 10 δευτ.) χωρίς σβήσιμο μιας ζώνης μαγειρέματος	Λανθασμένος προγραμματισμός (βλ. οδηγίες προηγούμενης σελίδας)

Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Δηλώστε:
- Τον τύπο του προβλήματος
- Το μοντέλο της συσκευής (Art.)
- Τον αριθμό σειράς (S.N)

Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες στην πινακίδα χαρακτηριστικών που εμφανίζεται στο πιστοποιητικό εγγύησης.

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:
- εγκατάσταση (βλ. κεφάλαιο εγκατάσταση)
- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με τη λειτουργία.

Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:
- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία
- βλάβη ή κακή λειτουργία της συσκευής, ζητώντας γνήσια ανταλλακτικά.

Γενικές προειδοποιήσεις

Για να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:
- απευθύνεστε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις
- ζητάτε πάντοτε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών
- η συσκευή έχει μελετηθεί για μη επαγγελματική οικιακή χρήση. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της
- στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς εμφανίζονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες
- η ηλεκτρική ασφάλεια εξασφαλίζεται μόνον όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς

- **αποφύγετε την επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος όταν είναι αναμμένες και αμέσως μετά τη χρήση, καθώς αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάσουν**
- για το μαγείρεμα των φαγητών χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη, χωρίς να ακουμπάτε ποτέ το φαγητό απευθείας στη θερμαινόμενη επιφάνεια
- πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή σε περίπτωση κακής λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- ελέγχετε πάντα αν οι διακόπτες βρίσκονται σε θέση OFF όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή ότι η ζώνη χειριστηρίων είναι σβηστή.

Μην επιτρέπετε την επαφή των παιδιών με:
- τα χειριστήρια και τη συσκευή γενικότερα
- τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, μεταλλικά σημεία κλπ.)
- τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση των εστιών, καθώς υπερθερμαίνεται
- τη συσκευή εκτός χρήσης (στην περίπτωση αυτή πρέπει να καταστήσετε ακίνδυνα τα τμήματα που μπορούν να αποδειχθούν επικίνδυνα).

Αποφύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:
- μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια
- μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα
- αποφύγετε ανάρμοστες και επικίνδυνες ενέργειες
- μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής
- μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης
- μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή
- μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις
- μην επιχειρείτε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.

Σημαντικό
- Μην τοποθετείτε στις εστίες ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη που μπορούν να προκαλέσουν ατυχήματα λόγω ανατροπής ή υπερχείλισης.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτούν οι εφαρμοζόμενες διατάξεις σχετικά με τον αερισμό. Η χρήση της συσκευής μαγειρέματος παράγει θερμότητα και υγρασία στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε για τον επαρκή αερισμό του δωματίου: διατηρείτε ελεύθερα τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε σύστημα μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα με αγωγό απαγωγής). Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, π.χ. το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή αποτελεσματικότερο αερισμό αυξάνοντας την ισχύ ενδεχόμενης μηχανικής αναρρόφησης.
- Σε περίπτωση ρήξης ή ρωγμής στην κεραμική επιφάνεια, αποσυνδέστε τη μονάδα από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα εάν η κεραμική επιφάνεια έχει σπάσει ή εμφανίζει ρωγμές: απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις για την αναγκαία επισκευή.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε: λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.

Εγκατάσταση

Ακολουθεί η περιγραφή των αναγκαίων ενεργειών για την εγκατάσταση. Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, οι εργασίες αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό, καθώς η ανάθεσή τους σε προσωπικό χωρίς ειδική κατάρτιση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους.
Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ατυχήματα ή βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση των ως άνω οδηγιών.

Προετοιμασία του επίπλου

Το παρόν εγχειρίδιο αφορά εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών κλάσης 3.
Προετοιμάστε το άνοιγμα στην επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις στην εικ. 1 σελ. 2.

Τοποθέτηση στο έπιπλο

Μετά την εκτέλεση των ενδεχόμενων συνδέσεων του καλωδίου στο ηλεκτρικό δίκτυο σύμφωνα με τις σχετικές οδηγίες, απλώστε την ταινία του στόκου κατά μήκος του ανοίγματος και τοποθετήστε τη μονάδα. Σφίξτε τους γάντζους στερέωσης (βλ. εικ. 2 σελ. 2) βιδώνοντας προσεκτικά. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα μέρη της ταινίας του στόκου.

Σημείωση
Σε περίπτωση που η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό διάφραγμα (βλ. εικόνα 3 σελ. 2).

GR

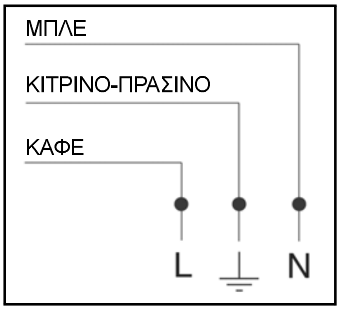
Επίσης, εάν ο φούρνος στο κάτω μέρος δε διαθέτει τεχνητό αερισμό ψύξης, είναι απαραίτητο να τοποθετηθεί τοίχωμα που θα χωρίζει το χώρο του φούρνου από το χώρο της μονάδας κεραμικών εστιών, έτσι ώστε τα ηλεκτρονικά συστήματα ελέγχου της μονάδα εστιών να μην επηρεάζονται από τη θερμότητα που ελευθερώνει ο φούρνος. Είναι επίσης πολύ σημαντικό να μην καλύπτονται ποτέ τα ανοίγματα στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών. Μόνον έτσι επιτυγχάνεται η ασφαλής και σωστή λειτουργία της συσκευής για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Η μονάδα εστιών FRANKE διαθέτει τριπολικό ηλεκτρικό καλώδιο με ελεύθερους αγωγούς.
Εάν η μονάδα συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαταστήστε διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας υπερεντάσεων III. Βεβαιωθείτε ότι:

a) το φις και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 10A
b) βρίσκονται σε θέση με εύκολη πρόσβαση και είναι τοποθετημένα έτσι ώστε κανένα σημείο υπό τάση να μην είναι ακάλυπτο κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση του φις
c) το φις μπορεί να συνδεθεί χωρίς δυσκολία και είναι προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση της συσκευής
d) μετά τη σύνδεση του φις, η εστία δεν πρέπει να στηρίζεται σε αυτό όταν εγκαθίσταται στο έπιπλο
e) δεν συνδέονται οι αγωγοί δύο συσκευών στην ίδια πρίζα
f) σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου χρησιμοποιείται καλώδιο 3 x 1 mm² τύπου H05VV-F.
g) είναι αναγκαίο να τηρείται η πολικότητα σύνδεσης των ελεύθερων αγωγών (Καφέ=Φάση - Μπλε=Ουδέτερο - Κίτρινο/Πράσινο=Γείωση)

ΣΗΜ.: βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής γραμμής (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της μονάδας εστιών FRANKE.



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Συνολική ισχύς και ικανότητα ασφάλειας:
1900 W - 10A

Ισχύς αντιστάσεως:
εσωτερικό κύκλωμα Ø 120 mm W 800
συνδυασμένα κυκλώματα Ø 195 mm W 1900

Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:
- 73/23/ΕΟΚ της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση)
- 89/336/ΕΟΚ της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
- 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σύμφωνα με το άρθρο του Ν.Δ. 15 της 25ης Ιουλίου, “Εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τη μείωση της χρήσης επικίνδυνων ουσιών στις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και τη διάθεση των απορριμμάτων”

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων επί της συσκευής υποδηλώνει ότι στη λήξη της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν πρέπει να διατίθεται χωριστά από τα άλλα απορρίμματα.

Ο χρήστης θα πρέπει κατά συνέπεια να παραδίδει τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της σε κατάλληλα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής ηλεκτρονικών και ηλεκτροτεχνικών απορριμμάτων ή στο κατάστημα τη στιγμή της αγοράς μιας νέας παρόμοιας συσκευής, με αναλογία μία προς μία.



Η διαφοροποιημένη συλλογή και η παράδοση της συσκευής εκτός χρήσης για επεξεργασία και ανακύκλωση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και για την υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.
Η παράνομη διάθεση εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων που ορίζει το Ν.Δ. 22/1997 (άρθρο 50 και επόμενα του Ν.Δ. 22/1997).

İçindekiler

Giriş

Bir Franke ürününü seçtiğiniz için teşekkürler. Cihazı kullanmadan önce, kullanma kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kılavuzunu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

TR

Kullanım tavsiyeleri

Pişirme bölgelerinin kullanımı

Elektrik sarfiyatından tasarruf sağlamak ve en iyi randımanı almak için, pişirme bölgelerinin çapına uygun ölçüde tencerelerin kullanılması tavsiye edilir.

Elektrikli ocağın kullanımı

Elektrikli ocağınızdan en iyi sonuçları elde etmek için, pişirme veya yemeklerin hazırlanması esnasında uymanız tavsiye edilen bazı esaslar vardır.

- Tencerenin pişirme bölgesi üzerine tam oturması için, altı düz olan tencereleri tercih ediniz.
- Verilen ısıdan en iyi şekilde faydalanabilmek için çapı pişirme bölgesinin çapına en uygun olan tencereleri kullanınız ve çelik çerçevelerin dışına taşmadıklarından emin olunuz.
- Hem ocağın hem de tencerelerin daha uzun ömürlü olmasını sağlamak için, tencerelerin altının kuru ve temiz olduğundan her zaman emin olunuz.

Tabanı alüminyum olan tencerelerin kullanılması tavsiye edilmez, aksi halde seramik-cam yüzeyde çıkması zor lekeler oluşturabilir.
Ocağın üzerine şekerli maddeler dökmeyiniz. Gerekirse, derhal temizleyiniz.
Besin içeren konserve veya teneke kutuları doğrudan ısıtmayınız.

Kullanım şekli

Pişirme bölgesinin çalıştırılması

Ocağı, ON/OFF ⏻ tuşuna uzun süre hafifçe basılı tutarak açınız. Pişirme bölgesinin göstergesinde (**D**) bir “0” mesajı görüntülenir. Pişirme bölgesi göstergesinin sağ alt bölümündeki (**E**) noktası henüz herhangi bir bölgenin seçili olmadığını belirtmek üzere yanıp söner.

Çalıştırma ve kullanım

Ocak açıldıktan sonra , ⊡ düğmesine hafifçe basmak suretiyle kontrol panelini aktive ediniz. Bölgenin göstergesindeki (**E**) noktasının yanması, aktive etme işleminin gerçekleştiğini belirtir. ⊕ tuşuna basıldığında pişirme bölgesi seviye 5'e ön ayarlı güç seçeneği ile aktive edilir, gücü arttırmak için tekrar ⊕ tuşuna basınız, düşürmek için de ⊖ tuşuna basınız. Alternatif olarak, ⊖ tuşuna basmak suretiyle 9 numaralı maksimum gücün hemen seçilmesi mümkündür. Dıştaki devre, ◎ tuşuna bir kez basılmak suretiyle aktif hale getirilebilir: (**F**) noktasının yanması seçimin gerçekleştiğini belirtir.

Dıştaki devre, sadece içteki devre ile aynı anda çalışabilir; dıştaki devre de aktive edildiğinde, güç ayarı devrelerin ikisi için de geçerli olur.
Çalışmaya başladıktan birkaç saniye sonra, güç ayarlama işlemi engellenir ve pişirme bölgesinin ilgili noktası (**E**) söner. Gücü ayarlamak için pişirme bölgesini tekrar seçmek gerekir.

Not

Seçilen güce karşılık gelen ısıya ulaşana kadar, pişirme bölgesi kızarmış olarak görünür; bundan dolayı, istenen ısıya gelindiğinde elektronik bir aygıt ısıyı sabit tutmak için rezistansı devreye sokar veya devreden çıkartır. Rezistansın kızardığı veya söndüğü değişkenlik anları görsel olarak gözlenebilmektedir.

Otomatik söndürme

Ocak yakıldıktan sonra, kontrol paneli aşağıdaki durumlarda 10 saniye aktif durumda kalacaktır; hiçbir pişirme bölgesinin seçilmemesi halinde, ocak otomatik olarak söner.
Bir pişirme bölgesi seçildikten sonra gücün artırılmaması halinde, aynı pişirme bölgesi 10 saniye sonra otomatik olarak seçilmemiş konuma gelecektir ve diğer bir 10 saniye sonra da ocak kendiliğinden sönecektir.

Pişirme bölgesinin söndürülmesi

Seçme düğmesini kullanarak kontrol panelini aktive ediniz. ve tuşlarına aynı anda bastığınızda, ilgili bölgenin güç seviyesi 0 olur. Alternatif olarak, güç seviyesini 0'a kadar düşürmek için tuşu da kullanılabilir. tuşuna basmak suretiyle kumanda panelini tekrar aktive ettikten sonra, dıştaki devre tuşuna basmak suretiyle içtekinden bağımsız olarak söndürülebilir.

Her iki devrenin de aynı anda söndürülmesi

Her iki devreyi de aynı anda birden söndürmek için ON/OFF düğmesine basınız; eğer pişirme bölgesi halen sıcaksa, “H” sembolü görünür. ON/OFF tuşu, tüm tuşların kilitlenme ayarının yapılmış olması (çocuk emniyeti) halinde de aktif durumdadır.

Otomatik ön ısıtma işlevi maksimum güçte

Pişirmeye maksimum güç ile başlayarak, ocağın gücünü sonradan istenen seviyeye otomatik olarak indirme amacını taşımaktadır.
Otomatik ön-ısıtma fonksiyonu aktif durumdayken, seçilmiş olan gücün seviyesine göre belirlenmiş bir süre boyunca pişirme bölgesinin gücü %100 olacaktır (yandaki tabloda AHT (OIS) sütununa bakınız). Isıtma süresinin sonunda, pişirme bölgesi bir önce seçilmiş olan güç seviyesine geri döner.
Otomatik ısıtma fonksiyonunu aktive etmek için aşağıdaki işlemleri yapınız:

- ocak açık halde iken kontrol panelini aktive ediniz;
- Güç seviyesi 9'a ulaşıldıktan sonra, hemen tuşuna basmak suretiyle otomatik ısıtma aktive edilir ve göstergede “A” sembolü görüntülenir;
- İstenilen pişirim için uygun olan sıcaklığı tuşunu ve tuşunu kullanarak seçiniz. Göstergede seçilen seviye görüntülenecektir;
- birkaç saniye sonra, seçilen güç seviyesine göre göstergede “A” sembolü görüntülenir. Otomatik ısıtma aşamasının sonunda (bkz. yandaki şema), gösterge sadece bir önceki seçilmiş güç seviyesini görüntüleyecektir;
- tuşuna basılarak önceden seçilen gücün artırılması mümkündür; böyle bir durumda, otomatik ısıtma seçilen ayara göre uyarlanacaktır;
- bu fonksiyon tuşuna basılarak duraklatılabilir, bu durumda birkaç saniye sonra da “A” sembolü görüntülenir.

Güç sev.	Güç (%)	OIS (sn)	ÇSK (dak)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT (OIS) = Otomatik Isıtma Süresi
OTL (ÇSK) = Çalışma Süresi Kısıtlaması

Ardıl (kalan) sıcaklık göstergesi

Pişirme bölgesini kapattıktan sonra ilgili gösterge, pişirme bölgesinin sıcaklığı kritik seviyenin altına inene kadar “H” sembolünü görüntüler (yaklaşık 60°C) ve cam yüzeyin hala sıcak olduğunu gösterir. Bu süre boyunca pişirme bölgelerini temizlemeyiniz ve dokunmayınız.

Otomatik söndürme fonksiyonu (çalışma süresi kısıtlaması)

Güç seviyesine bağlı olarak, eğer herhangi bir işlem yapılmazsa ön-tanımlı belirli bir maksimum süre sonunda her pişirme bölgesi sönecektir (tablonun OTL (ÇSK) sütununa bakınız).
Pişirme bölgesi üzerinde ve tuşları ile yapılan her işlem, pişirme bölgesinin azami işlem süresini maksimum değerine getirir.

Pişirme bölgelerinin ve elektrik devresinin otomatik koruması

Ocak, elektronik aksamlar zarar görebileceğinden, aşırı ısınmaya karşı bazı koruma sistemleri ile donatılmıştır. Pişirme bilgesinin üzerine tencere konulmadan açılması halinde, sıcaklık otomatik olarak minimuma düşürülecektir. Pişirme bölgesinin yüksek ısıda uzun bir süre kullanılması halinde, ocak otomatik olarak söner ve ER2 hata kodu görüntülenir (bkz. “Yardım” paragrafı). Bu nedenle, yüksek ısıda uzun süreli kullanım tavsiye edilmez.

İstem dışı ateşlemeye karşı koruma

Elektronik kontrolün bir tuşa yaklaşık 10 saniyeden daha fazla bir süre için basıldığını tespit etmesi halinde, pişirme bölgesi otomatik olarak söner. Kontrol, tuşlarının üzerinde bir nesnenin mevcut olduğunu belirtmek için sesli bir hata sinyali vererek kullanıcıyı uyarır. Ocak söndürülüp tekrar çalıştırılana kadar, göstergede sembolü görüntülenecektir.

Tuş kilidi (çocuk emniyeti)

Çocuk emniyeti tuşuna uzun süre basmak suretiyle aktive edilebilir. Bu fonksiyon aktif iken tuşunun yanındaki led yanık kalmakta ve tüm komutlar (ON/OFF hariç) engellenmektedir.

Tuş kilidinin kaldırılması

Tuş kilidini kaldırmak için, tuşuna bir defa uzun süreli basınız.
Ocak, bu süre içinde kapanıp tekrar açılmış olsa bile ve bu süre içinde voltaj düşmesi yaşanmış olsa bile kullanıcı tarafından açılana kadar kilitli kalır.

Sesli sinyal

Aşağıdaki işlemler yapılırken sesli bir uyarı sesi verilir:
- tuşların normal kullanımında kısa süreli bir ses;
- tuşlarının 10 saniyeden daha uzun süre devamlı kullanımı (bkz. paragraf “İstem dışı ateşlemeye karşı koruma”). fasılalı uzun bir ses.

TR

Ocağın temizliği ve bakımı

Ocağın bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalterden ana hat elektriğini kesiniz.
- Bütün paslanmaz çelik kısımları su kullanarak veya belirli temizleme ürünleriyle yıkanıp özenle kurulandığı taktirde her zaman yeni olarak kalacaktır.
- Çizilmeleri ve aşınmaları önlemek için, kesinlikle buharlı temizleyiciler, tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın.
- Ocak üzerinde asitli ve alkalinli maddeler bırakmayınız.
- Ocak çerçevesi ile seramik-cam arasındaki veya çerçeve ile çalışma üstlüğü arasındaki contalara zarar vermemek için, asla sivri uçlu nesneler kullanmayınız.
- Kum, alkali, asit, klor içeren temizlik ürünlerini, fırın spreylerini ve sadece bulaşık makinelerinin temizliği için kullanılan deterjanlar kullanmayınız.
- Seramik-cam yüzeyler üzerinde kalıcı mavimsi lekelere neden olabileceklerinden ötürü, temizlemek için deterjan kullanmayınız.
- Pişirme alanları üzerinde kalmış olan seramik-cam temizliği için özel deterjan kalıntılarını, nemli bir bez ile dikkatlice temizleyiniz.
- kir kalıntılarını yanmaya başlamamaları için derhal temizleyiniz. Ocağın üzerine kapları koyarken tabanlarının temiz, yağsız ve kuru olmalarına dikkat ediniz.
- Cihazı nemli bir bez ile temizledikten sonra, kireç kalıntılarının kalmaması için cihazı her zaman dikkatlice kurulayınız.
- Ocağın üzerine taşabilecek çoklukta şekerli yiyeceklerin ocağa taşması halinde, bunları uygun bir tel sünger ile hemen temizleyiniz.
- Daha büyük lekeleri nemli bir bezle temizleyiniz; daha inatçı lekeleri uygun bir fırça ile temizleyiniz.
- Ocağı seramik-cam için özel olarak üretilmiş birkaç damla deterjan ile mutfak kağıt havlusu veya nemli bir bez ile dikkatlice temizleyiniz.
- Sıcak ocağa yanlışlıkla şeker, plastik veya alüminyum folyo düşürülmesi veya koyulması halinde cihazı hemen fişten çekiniz. Bu maddeleri derhal ve dikkatlice uygun bir fırça ile halen sıcak olan ocaktan yanma tehlikesine karşı dikkatli olarak çıkarınız.
  Son olarak, ocak soğuduktan sonra pişirme bölgesini yukarıda açıklandığı gibi temizleyiniz.

Yardım

Olası çalışma sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz; göstergede (D) görüntülenen hata kodlarının yer aldığı aşağıdaki tabloyu referans alınız.

Hata kodu	Açıklama	Ne Yapmalı?
Er36	Kontrol paneli termal sensöründe kısa devre	Yetkili Servis ile temasa geçiniz
Er39	Hatalı programlama seçenekleri (sigortalar, lockbit)	Yetkili Servis ile temasa geçiniz
Er20	Flaş kontrolörü arızalı. Kontrollerin toplamı hatalı	Yetkili Servis ile temasa geçiniz
Er37	Segmentlerin seçimi veya aktivasyonunda shift register (kayıt) sinyallerinin geri-besleme hatası	Yetkili Servis ile temasa geçiniz
Er26	Röle gerilimi söndürme işlemi için çok yüksek veya ateşleme için çok yetersiz	Yetkili Servis ile temasa geçiniz
Er22	Düğme hatası: en azından bir basmalı tip düğmenin besleme gerilimi seviyesi veya değer aralığı yanlıştır	Geçici hata, eğer tekrarlarsa Yetkili Servis ile temasa geçiniz
	Bir pişirme bölgesi sönük iken devamlı çalıştırma (min. 10 sn.)	Hatalı programlama (bir önceki sayfada yer alan talimatlara bakınız)
E2	Aşırı ısınma (kontrol panelinden tespit edilir)	Kontrol paneli üzerinde sıcak nesneler olup olmadığını kontrol ediniz
	Bir pişirme bölgesi sönük değilken devamlı çalıştırma (min. 10 sn.)	Hatalı programlama (bir önceki sayfada yer alan talimatlara bakınız)

Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.

Aşağıdaki hususları belirtiniz:

– Sorunun tipi;
– Cihazın modeli (Art.);
– Seri numarası (S.N.);

Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.

Güvenlik uyarıları

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

- kurulum (kurulum bölümüne bakınız);
- çalışma şeklinden şüphe duyulması halinde.

Aşağıdaki durumlarda, imalatçı firma tarafından onaylanmış teknik yardım merkezine başvurunuz:

- ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan şüphe edilmesi halinde;
- cihazın arızası ya da iyi çalışmaması halinde orijinal yedek parça talep ediniz.

Genel uyarılar

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz;
- daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz;
- cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız;
- cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır;
- cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir;
- **pişirme bölgeleri çok sıcak olabileceklerinden, kullanım esnasında ve kullanımdan hemen sonra dokunmamaya dikkat ediniz, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz;**
- ocağı sadece besinleri pişirmek için uygun olan tencere ve tavalardan yararlanarak kullanınız, besinleri asla sıcak yüzey ile doğrudan temas ettirmeyiniz;

- herhangi bir bakım işleminden önce yada sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısının kesiniz;
- cihazın kullanılmadığı zamanlar, düğmelerin stop pozisyonunda olduklarından ve kontrol panelinin kapalı durumda olduğundan emin olunuz.

Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, metal kısımlar, vs.);
- cihaz, pişirme sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabilir;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak;
- cihazı dayanılacak bir yer olarak kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

TR

Önemli

- Elektrikli ocakların üzerine dengesiz ve deforme tencereler koymayınız, çünkü bunlar devrilebilir veya taşabilirler.
- Havalandırma konusunu ilgilendiren talimatlara özel olarak dikkat ediniz. Kullanılmakta olan bir pişirme cihazı, kurulmuş olduğu mekanda ısı ve nem üretir. Mekanın iyi bir şekilde havalandırılmasını sağlayın: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun (dış atım borulu emme davlumbazı). Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanılması yardımcı bir havalandırmayı gerektirir; örneğin bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.
- Seramik cam yüzeyin kırılması veya çatlaması halinde, elektrik çarpmalarından sakınmak için ocağı fişten çekiniz. Kırık veya çatlak seramik cam yüzeyi kullanmayınız: ürünün tamiri için Yetkili Teknik Servis ile temasa geçiniz.

Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir: hatalı montaj, amaç dışı, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.

Kurulum

İlerleyen bölümlerde kurulum/montaj işlemleri anlatılmaktadır. Bu işlemler, kalifiye bir personel tarafından yürürlükteki yerel kanunlar uyarınca yapılmalıdır, tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike arz edebilir.
Bu talimatlara uyulmadığı taktirde imalatçı firma kişi ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiç bir sorumluluğu kabul etmez.

Mobilyanın hazırlanması

Bu kılavuz sınıf 3 ankastre ocağı ile ilgilidir.

Şekil 1a'da gösterilen boyutlarda en üstte bir delik hazırlayın (syf. 2).

Mobilyaya yerleştirilmesi

İlgili şekil ve çizimlere göre besleme kablosunun elektrik tesisatına/şebekesine gerekli bağlantı işlemlerini yaptıktan sonra, deliğe çok yakın olarak macunu yayın ve ocağı bitiştirin. Sabitleme kancalarını (bkz. şek. 2a - syf. 2) dikkatli bir şekilde sıkın. Macunun fazlalıklarını alın.

Not

Eğer cihaz bir fırının üzerine monte edilmiyorsa, monte edildiği yerle arasına bir ayırıcı boşluk bırakılmalıdır (bakınız, şek. 3 syf. 2).

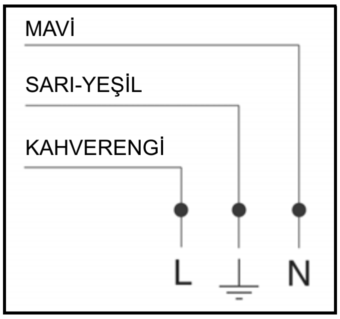
Ocağın altında bulunan fırının soğutma amaçlı havalandırmaya sahip olmaması halinde, fırından yayılan sıcaklığın ocağın elektronik kontrol düzeneğini etkilememesi için, fırın ile seramik-cam ocak arasına ayırıcı bir bölme yerleştirilmesi zorunludur. Ayrıca ocağın tabanındaki açıklıkların hiçbir şekilde kapatılmaması da çok önemlidir. Sadece bu şekilde ocaktan uzun süreli, mükemmel ve güvenli bir yararlanma mümkün olacaktır.

Elektrik şebekesine bağlantı

FRANKE ocağı, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuna sahiptir.
Eğer ocak besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekilde kalacaksa, aşırı-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi, akımı komple kesebilecek şekilde tasarlanmış bir akım kesme cihazı monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz:

a) fiş ve prizin 10A akım için uygun olması gereklidir
b) hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalıdır
c) fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmeli ve monte edilen cihaza erişimi kolay olmalıdır
d) eğer ocak bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapmamalıdır
e) aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır
f) eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi 3 x 1 mm² ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir.
g) boş terminallerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır (Kahverengi=Faz - Mavi=Nötr - Sarı/Yeşil=Toprak)

Not: şebeke bağlantınızın (gerilim, maksimum güç ve akım) değerlerinin, FRANKE ocağınızın özelliklerine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.



Teknik veriler

Besleme gerilimi ve frekansı:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Toplam güç ve sigorta:
1900 W - 10A

Rezistans gücü:
içteki devre Ø 120 mm W 800
kombine devreler Ø 195 mm W 1900

Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur:
– 19/02/73 tarihli 73/23/EEC (Alçak Gerilim);
– 03/05/89 tarihli 89/336/EEC (Elektromanyetik Uygunluk);
– 22/07/93 tarihli 93/68/EEC direktifi.

KULLANICILARA YÖNELİK BİLGİLER

25 Temmuz tarihli kanun kararnamesinin 15 sayılı maddesi "Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli madde kullanımının azaltılmasıyla ve ayrıca bunların imhası ile ilgili 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE direktifleri" nin uygulanması uyarınca

Ürünün üzerindeki üzeri çarpı işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiği zaman diğer atıklardan/çöplerden ayrılması gerektiğini belirtir.

Dolayısı ile ürünün kullanıcısının, cihazı uygun elektronik ve elektroteknik atık toplama merkezlerine teslim etmesi veya eşdeğer tipte bir cihazla bire bir değişim yapması için ürünü satın aldığı satıcıya geri götürmesi gerekecektir.



Ürünün, geri dönüşüm amacıyla tahsis edilmiş toplama tesislerine teslim edilmesi, çevreyle dost bir şekilde muameleye tabi tutulması ve elden çıkarılması, çevre ve insan sağlığına gelebilecek olumsuz etkilerin önlenmesine yardımcı olmakla birlikte, cihazın yapımında kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilmesini sağlayacaktır.
Ürünün kullanıcı tarafından kanunlara uygun olmayan bir şekilde imhası/atılması 22/1997 sayılı kanun hükümlerince cezai işleme tabidir (22/1997 sayılı kanunun 50. maddesi).

FRANKE

GARANTİ BELGESİ

Belge No	: 6762	Belge Tarihi: 03.04.2002
Ünvan	: Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri San. ve Tic. A.S.	
Adres	: Inonu mah. Genclik cad. no:250 Gebze/Kocaeli	
Telefon	: 0262 644 65 95 Fax: 0262 644 65 85	
İmza	:	

- FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti. zevkle kullanacağınız ankastre cihazınızı 2 yıl süre ile belirtilen esaslar dahilinde garanti etmektedir.
- Ürünlerinizin garanti kapsamında olması için düzenlenen bu kartı ve montaj servis fişinizi, yetkili servislerimize başvurduğunuzda göstermek üzere saklayınız.
- Garanti Belgesini düzenleyerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acente veya temsilciliklere aittir.
- Garanti kapsamındaki her tamiratta ekteki kuponlardan bir adeti servisimize verilecektir.

MÜŞTERİ ADI, SOYADI : ....

MÜŞTERİ ADRESİ : ....

SATICI FİRMA ÜNVANI : ....

SATICI FİRMA ADRESİ : ....

FATURA TARİHİ VE NO : ....

MALIN TÜKETİCİYE TESLİM YERİ VE TARİHİ : ....

BAYİ ONAY
(İmza ve Kaşe)

CİHAZIN

CİNSİ :ANKASTRE OCAKLAR

MARKASI : FRANKE

MODELİ : ....

SERİ NO : ....

MONTAJ SERVİSİ
(İmza ve Kaşe)

Bu GARANTİ BELGESİ'nin kullanılmasında 4077 sayılı kanun ve bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116/117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

G1	G2	G3

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAK VE BU PARÇA SERVİS TARAFINDAN TESLİM ALINACAKTIR.

CİHAZA AİT BİLGİLER	**MÜŞTERİYE AİT BİLGİLER**
Cinsi................................	Müşteri Adı, Soyadı..........................
Model..............................	Adresi...
Seri No............................	....
Montaj Tarihi....................	....

FRANKE

GARANTİ ŞARTLARI

1) Cihazınız kullanma kılavuzunda belirtilen şekilde kullanılması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere malzeme, montaj ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı teslim tarihinden itibaren 2 yıl süre ile garanti edilmiştir.
2) Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonu olmaması halinde malın satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
3) Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
4) Malın,

* Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydı ile bir yıl içinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanılamamasının süreklilik kazanması,
* Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
* Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması durumunda sırasıyla satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme yapılacaktır.

5) Aşağıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır.

* Cihazın kullanma talimatında belirtilen durumlara aykırı bir şekilde kullanılmasından doğan arızalar
* Tüketiciye teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar, (taşıma, çarpma, düşürme vs.)
* Mamulü uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma
* Montajın FRANKE yetkili servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından yapılması halinde gereken onarım için yetkili servise başvurmadan önce FRANKE Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazı ambalajından çıkartmış olması, cihazın onarımına, bakımına tadiline kalkışmış olması durumlarında

Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı tamir edilir.

6) Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri San. ve Tic. A.S.
İnönü Mah. Gençlik Cad. No:250 Gebze / Kocaeli Türkiye
Tel: 0262 644 65 95 Fax: 0262 644 65 85
e-mail: info.ftk@franke.com

PUL

ŞEHİR	SERVİS ADI	ADRES	TEL	FAKS
ADANA	AKDENİZ KLİMA	TURGUT ÖZAL BULV.GÜZEL YALI MAH. 128. SOK GÜLEN APT. NO:14/A	0 322 232 11 33 0 322 233 56 07 2327781	0 322 233 56 07
ADANA	**KARSU SOĞUTMA**	TURGUT ÖZAL BULVARI BULVAR APT. NO:38/33	0 322 235 58 13 0 322 235 70 78	0 322 235 39 49
AFYON	**MAVİ ALEV TEKNİK**	MARULCU MAH.AÇIKGÖZOĞLU SOK.NO:24/B AFYON	0272 214 73 84	0272 214 73 84
AMASYA	ERGÜVEN BOBİNAJ SOGUTMA	YÜZEVLER MH.TORUMTAY SK. NO:39/F AMASYA	0 358 212 52 61 0 358 377 96 15	0 358 212 52 61
ANKARA	BAY TEKNİK	BİRLİK MAH. 50. SOK. 1/B ÇANKAYA / ANKARA	0 312 495 50 28	0 312 495 50 38
ANKARA	**ANKARA MERKEZ SERVİS**	72. SIK. 36 / 3 EMEK	0312 223 78 23 0312213 69 67	0 312 213 80 95
ANTALYA	BATUHAN SOĞUTMA	YENİGÜN MH. 1064 SK. ÖMEROĞLU APT. A BLOK NO:15/1	0 242 321 9096	0 242 312 88 48
ANTALYA	KARAVELİ TİC.	GÜVENLİK MAH. 276 SOK. 2 ZANCO APT. NO:3/E	0 242 345 01 51 0 242 334 79 44-45	0 242 346 48 67
ALANYA	ARIKAN SOĞUTMA	ŞEKERHAN MAH. YAYLAYOLU CAD. NO:72	0 242 519 51 70-71	0 242 519 51 71
BALIKESİR	ARŞIN ELEKTRİK	Sakarya cd.No:53/C AKÇAY / BALIKESİR	0 266 384 90 03	0 266 385 28 04
BALIKESİR	TUNALI TEKNİK	ATALAR CAD. SERENLİKUYU SOK. NO:17	0 266 244 67 93	0 266 244 67 93
BANDIRMA	KARDEŞLER TEKNİK	İHASNİYA MAH. ÇEŞME SOK. NO:3 BANDIRMA	0 266 714 12 50	0 266 715 27 56
BİTLİS	KERVAN SOĞUTMA	ŞEREFİYE CAD. NO:49	0 434 223 58 77	0 434 226 88 41
BOLU	DENİZ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	CUMHURİYET CD. NO:22 BOLU	0 374 217 18 17	0 374 215 36 58
BURDUR	UĞUR SOĞUTMA	ÖZGÜR MAH.CÜMBÜŞLÜ CAD.NO:10 BURDUR	0248 212 40 73	0248 212 40 73
DÜZCE	ÇİÇEK SOĞUTMA	ŞEREFİYE MAH. CCUMHURİYET SK. NO.38	0380 512 26 00	0380 512 26 00
BURSA	BUZUL TİCARET	BAŞAK CAD. ECELER SOK. YAPTAS İŞ HANI NO:19	0 224 222 97 97 / 220 40 10	0 224 223 08 25
BURSA	ELSİS ELEKTRİK	KIRCAALİ MAH. KIRCAALİ SOK. NO:24/1	0 224 250 86 85 / 253 22 92	0 224 271 20 60
GEMLİK	PAŞA TEKNİK	ORHANGAZİ CAD.NO:107/C GEMLİK /BURSA	0224 513 68 40	0224 514 78 35
ÇANAKKALE	CAN TEKNİK	CEVATPAŞA MAH.İNÖNÜ CAD.NO:64/2	0 286 217 61 08 0 286 217 25 25	0286 217 59 68
ÇORUM	KEÇELİ TEKNİK	YENİYOL MAH.SEPETÇİ SOK.NO:19 ÇORUM	0364 213 38 25	0364 224 12 59
DİYARBAKIR	TEKİN BUZ TEKNİK	YUNUS EMRE MH.KARDEŞLİK CD.MURAT AP.NO.18	0412 235 62 16	0412 232 37 19
DENİZLİ	ÖZKAR SOĞUTMA	H.KAPLANLAR MAH.BARIS CAD. NO:23 DENİZ	0 258 263 33 10	0258 263 33 10
EDİRNE	ÇAKIR SOĞUTMA	CUMHURİYET CAD.NO.8/A EDİRNE	0284 214 12 28	285 214 12 28
ELAZIĞ	NAMLI TEKNİK	SANAYİ MAH.FATİH SULTAN MEHMET BULV.NO:21 ELAZIĞ	0424 225 32 82	0424 225 25 72
ERZİNCAN	AKAR ELEKTRİK	SANAYİ ÇARŞISI 770 SOK NO:81	0 446 214 2464	0 446 214 24 64
ERZURUM	**AS TEKNİK**	EMİRŞEYH MAH. PALANDÖKEN CAD. NO:27/A	0 442 213 24 04 (3HAT)	0 442 213 24 06
ESKİŞEHİR	GÜRERKA ELEKTROMEKANİK	VİŞNELİK MAH.SAVAŞ CAD.73/A	0 222 226 24 56 0 222 226 07 78	0 222 226 13 65
GAZİANTEP	MİKRO ELEKTROTEKNİK	GAZİ MAH. ZÜBEYDE HANIM BULV. NO:72/B	0 342 336 6162	0 342 336 72 90
GAZİANTEP	BURAK SOĞUTMA	BAHÇELİEVLER MAH.FERİT ARSAN SK.NO:19	0342 231 19 94 231 88 80	0342 231 88 81
GİRESUN	GÜNEŞ TEKNİK	HACI SİYAM MAH. FATİH CAD. NO:113	0454 216 60 96	0454 216 31 01
HATAY	YÜCE SOĞUTMA	ARMUTLU MAH. GÜNDÜZ CAD. NO:59	0326 2239791	0326 223 97 91
ISPARTA	FRİGONTERM	YENİ ANTALYA CAD. NO :33 ISPARTA	0246 218 68 38	0246 218 68 38
İSTANBUL	ERCİYES SOĞUTMA	DOĞU MH.FLORYA SK.NO:11 PENDİK İSTANBUL	0 216 354 33 48 390 69 85	0 216 491 89 74
İSTANBUL	GÖRAY SERVİS	ESENTEPE CAD.BILIDIRCIN SOK.NO:36 GÜLBAĞ/M.KÖY	0 212 211 19 84 / 217 10 12	0 212 211 84 93
İSTANBUL	BEYAZ SERVİS	ÇAVUŞBAŞI CD.SUH ÇIKMAZI SK. NO:6/A KAVAÇIK	0 216 537 01 05 / 537 01 06	0 216 537 01 07
İSTANBUL	GÜRFAZ SERVİS	CUMHURİYET CAD.KİRİŞCİ SOK.ŞULE APT. NO:4-B ÜSKÜDAR	0 216 391 69 31 0 216 341 21 38	0 216 334 17 10
İSTANBUL	İLKSER TEKNİK	EMİRHAN CAD. MERGEN APT. NO:2/3 DİKİLİTAŞ	0 212 261 49 84 0 212 261 92 45	0 212 259 39 22
İSTANBUL	TUNASER FRANKE SERVİSİ	35. CAD. NO:114/A ÖRNEK MAHALLESİ GÖZTEPE	0 216 315 48 32 0 216 324 93 99	0 216 324 93 99
İSTANBUL	BURAN SERVİS	YALI KÖŞKÜ SİTESİ A. BLOK NO:2 BEYLİKDÜZÜ/ İSTANBUL	0 212 853 30 30 0212 853 30 31-321 29 77-294 58 48	0 212 853 30 32

ŞEHİR	SERVİS ADI	ADRES	TEL	FAKS
İSTANBUL	ATILIM SOĞUTMA	KEMALPAŞA MH.HALKALI CD.OSMANBEY SK.NO:9 SEFAKÖY	0212 425 16 76	0212 424 42 62
İSKENDERUN	MEAS SOĞUTMA	Şehit Oğuz Yener cd. No:78	0326 617 11 74	0326 613 55 65
İZMİR	TERMO TEKNİK	İNÖNÜ CAD. NO:392 A/B	0 232 243 55 08 / 244 53 55	0 232 244 53 56
KARAMAN	ÖZ SOĞUTMA	SEKİ ÇEME MAH.DR.METMET ARMUTLU CAD.NO:26 KARAMAN	0 – 338 212 06 74	0338 212 91 62
K.MARAŞ	ARZU SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. ANDIRIN CAD.54/A	0344 223 96 54	0344 223 96 54
KASTAMONU	ALTAN ELEKTRİK	İSMAİLBEY MH. İNEBOLU CD. NO:45	0 366 214 26 96	0 366 214 09 89
KIRIKKALE	AKTİF SERVİS	YAYLACIK MAH.ULUBATLI HASAN CAD.22/B	0318 218 00 44 (0542 771 44 13)	0318 218 00 44
KAYSERİ	SİMGE SOĞUTMA	FATİH MAH. KANAL CAD.KAHYA BEY APT. ALTI NO.80/A KAYSERİ	0352 221 00 55	0352 221 20 92
KOCAELİ	GARANTİ SOĞUTMA	MİTHAT GÜRSES CAD.NO:17/A GÖLCÜK KOCAELİ	0262 426 42 57	0262 426 93 35
KONYA	MEVLANA SOĞUTMA	HOCA HABİB MAH. KÖPRÜBAŞI CAD.12/C KONYA	0 332 353 12 89	0 332 352 17 05
KÜTAHYA	ÖZ KALAY ELEKTRİK	MENDERES CAD. AKGÜN APT. A BLOK NO:37/B	0 274 212 15 20	0 274 216 70 99
MALATYA	SAVAŞ TEKNİK	MÜCELLİ CAD. DERME SOK. NO:30/C	0 422 322 28 56 325 53 73	0 422 325 82 54
MANİSA	EKOL SERVİS	MİMARSİNAN MH.ERLER CD.NO:24/A	0236 232 74 66	0236 238 48 93
MARDİN	MUM TEKNİK	TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ KARSISI NO:118/B	0 482 212 91 05 212 32 82	
MERSİN	IŞIK TEKNİK	MESUDİYE MAH. 5107 SK.:4/A MERSİN	0324 239 31 59	0324 239 31 59
MUĞLA	AKIM ELEKTRİK	ŞEYH MAH. GEN. MUSTAFA MUĞLALI CD. NO:20	0252 214 72 15	0252 212 49 70
MUĞLA	GÜN TEKNİK	Müştak Bey mah.Ragıp Bey cad.Nazımefendi ap.No:22 MUĞLA (askerlik şub.arkası)	0252 212 81 90 0542 835 38 12	0252 212 81 90
MUĞLA	BAĞCI SOĞUTMA	ATATÜRK BULV.KÖYCEĞİZ CD.DALYAN/ORTACA	0 252 284 39 93 0 542 624 70 22	0 252 284 39 93
MUĞLA	YAYLA ELEKTRONİK	Umuça Mh.Üçkuyular Cd.NO:48 BODRUM	0 252 313 91 05	0 252 316 17 29
ORDU	EVSER SOĞUTMA	YENİ MAH.5.SOK.NO:3	0452 212 25 38	0452 214 13 59
RİZE	ULUHAN TEKNİK	Atatürk cd. 97.sk. Kopuz İş Hanı No:319 F-RİZE	0 464 217 29 34	0 464 213 27 35
SAKARYA	YILDIZ TEKNİK	TIĞCILAR MAH. TURAN CA. NO:4	0 264 277 14 35 0 264 279 02 93	0 264 273 26 82
SAMSUN	GİZEM SOĞUTMA	19 MAYIS MAH. DR. KAMİL CAD. NO.16/B	0 362 233 33 62	0362 234 55 99
SİİRT	BURAK TEKNİK	CUMHURİYET CAD. ESKİ KUNDURACILAR ÇARŞISI NO:48/2	0 484 223 40 65	0 484 223 40 65
SİNOP	DEMİREL TİCARET	MEYDANKAPI MAH.İTFAİYE CAD.NO:7 SİNOP	0368 260 07 87 CEP:0533 642 94 29	0368 260 07 87
SİVAS	SOĞUK TEKNİK	MEHMET PAŞA MAH.KONGRE SOK.IŞIK AP.NO:6 SİVAS	0346 221 17 89	0346 223 87 98
ŞANLI URFA	AKTAŞ ELEKTRİK	ASFALT CAD.NO:16/F ŞANLIURFA	0414 217 14 87	0414 217 14 87
TEKİRDAG	KURAL SOĞUTMA	ERTULUR MAH. GÜNEŞ SOK. NO:7 TÜFEKÇİ KENAN PASAJI	0 282 262 55 46	0 282 263 89 17
TRABZON	**MERKEZ SERVİS**	GÜLBAHAR HATUN MAH YAVUZ SELİM BULVARI NO:54/B	0 462 230 37 44 / 223 31 30	0 462 230 10 81
UŞAK	SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	ŞEKERBANK ARALIĞI GÜMÜŞ SOK. NO:36	0 276 215 69 43	0 276 223 39 43
EREĞLİ /ZONGULDAK	NASİP SOĞUTMA	ERDEMİR CAD. NO: 205 EREĞLİ	0372 322 07 78-322 58 78	0372 323 70 77
ZONGULDAK	FRANKE YETKİLİ SERVİSİ	MİTHAT PAŞA MAH. OKUL SOK. NO:12/1-A	0372 251 48 92	0372 251 48 92

Оглавление

Введение

Благодарим Вас за выбор продукции компании Franke. Перед тем как приступить к использованию прибора, советуем вам внимательно ознакомиться с правилами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это облегчит эксплуатацию прибора и позволит увеличить срок его эффективной службы. Сохраняйте настоящее руководство для возможного использования в будущем.

Советы по использованию варочной панели

RU

Использование зон нагрева

Для снижения расхода электроэнергии и повышения кпд варочной панели рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, соответствующим диаметру зоны нагрева.

Использование варочной панели

Для достижения наилучших результатов при использовании варочной панели советуем соблюдать следующие правила, касающиеся как самого процесса приготовления, так и подготовки блюд.

- Используйте посуду с плоским дном, обеспечивающим плотное ее прилегание к поверхности зоны нагрева.
- Используйте посуду с диаметром, максимально близким к диаметру зон нагрева, для обеспечения использования всего выделяющегося тепла; в любом случае кастрюля не должна доходить до стальной рамки.
- Следите за тем, чтобы дно кастрюль всегда было сухим и чистым для обеспечения долгого срока службы варочной панели и самих кастрюль.

Рекомендуется не использовать посуду с алюминиевым дном, которая может оставлять на стеклокерамической поверхности неудалимые пятна.

Следите, чтобы сахар или содержащие сахар продукты не попадали на варочную панель. Если необходимо, незамедлительно счистите их.

Не используйте варочную панель для непосредственного подогрева жестяных банок с консервами.

Как пользоваться варочной панелью

Включение зоны нагрева

Включите варочную панель путем длительного нажатия клавиши “Вкл/Выкл” [⏻]. На дисплее зоны нагрева (**D**) высветится “0”. Точка (**E**), расположенная внизу справа на дисплее зоны нагрева, будет мигать, указывая, что еще не выбрана ни одна зона нагрева.

Включение и использование

При уже включенной варочной панели активируйте панель управления легким нажатием клавиши [o]. В подтверждение активации на дисплее зоны нагрева загорится точка (**E**). При нажатии клавиши [+] зона нагрева включается с заданным по умолчанию уровнем мощности 5. Для увеличения мощности снова нажмите клавишу [+], для уменьшения - нажмите клавишу [−]. В качестве альтернативного варианта можно сразу же задать максимальный уровень мощности 9, сразу же нажав клавишу [−]. Включение внешнего контура нагрева можно выполнять нажатием клавиши [◎]: в подтверждение активации загорится точка (**F**).

Внешний контур нагрева может работать только одновременно с внутренним контуром; когда включен и внешний контур нагрева, регулировка мощности распространяется на оба контура.

После несколько секунд работы регулировка мощности блокируется и гаснет соответствующая точка (**E**) на дисплее зоны нагрева. После регулировки мощности необходимо снова выбрать зону нагрева.

Примечание

До тех пор, пока не будет достигнута температура, соответствующая выбранной мощности, зона нагрева будет выглядеть раскаленной; при достижении заданной температуры электронное устройство обеспечивает выключение и включение нагревательного элемента для поддержания ее постоянной величины; При этом чередуются моменты, когда нагревательный элемент раскален и моменты, когда он выключен.

Автоматическое выключение

После включения панель управления остается активной в течение 10 секунд; если за это время не будет включена ни одна из зон нагрева, то варочная панель автоматически выключается.

Если после включения одной из зон нагрева не выполняется увеличение ее мощности, то через 10 секунд зона нагрева автоматически отключается, а через еще 10 секунд выключается и варочная панель.

Выключение зоны нагрева

Активируйте панель управления, нажав клавишу . При одновременном нажатии клавиш и уровень мощности зоны нагрева сбрасывается на 0. В качестве альтернативного варианта для снижения уровня мощности до 0 можно использовать клавишу . Внешний контур можно выключить независимо от внутреннего, нажав клавишу после повторной активации панели управления с помощью клавиши .

Одновременное выключение обоих контуров

В любой момент времени можно мгновенно выключить оба контура, нажав клавишу “Вкл/Выкл” ; если зона нагрева еще не остыла, на дисплее высветится “H”. Клавиша “Вкл/Выкл” постоянно находится в активном состоянии, даже в случае блокировки клавиш (замок от детей).

Функция автоматического включения подогрева на максимальной мощности

Используется для начала готовки при максимальном температурном режиме с дальнейшим автоматическим снижением мощности до желаемого уровня.

При активированной функции автоматического подогрева мощность зоны нагрева поддерживается на уровне 100% в течение определенного времени, которое зависит от выбранного уровня мощности (см. в таблице рядом столбец AHT). По истечении времени нагрева уровень мощности рабочей зоны возвращается к ранее выбранному значению.

Активация функции автоматического нагрева осуществляется следующим образом:

- при уже включенной варочной панели включите панель управления;
- сразу же по достижении уровня мощности 9 нажмите клавишу для активации функции автоматического нагрева. При этом на дисплее появляется буква “A”;
- затем выберите нужный для приготовляемого блюда уровень мощности с помощью клавиши и, если необходимо, клавиши . На дисплее высвечивается выбранный уровень мощности;
- Через несколько секунд на дисплее, поочередно с показанием уровня мощности, начнет высвечиваться символ “A”. По окончании фазы автоматического нагрева на дисплее высвечивается только выбранный уровень мощности (см. таблицу рядом);
- с помощью клавиши можно увеличить выбранную мощность; в этом случае время автоматического нагрева меняется в соответствии с новым значением мощности;
- данная функция может быть прервана нажатием клавиши через несколько секунд после появления буквы “A” на дисплее.

ур. мощн.	Мощн. (%)	AHT (c)	OTL (мин)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time
(Время автоматического нагрева)
OTL = Operating Time Limitation
(Ограничение времени функционирования)

Индикатор остаточного тепла

После выключения зоны нагрева на дисплее появляется символ “H”; он будет гореть до тех пор, пока ее температура не опустится ниже критического уровня (около 60°C), указывая на то, что стеклокерамическая поверхность еще не остыла. В это время не следует чистить зоны нагрева или прикасаться к ним.

Функция автоматического выключения (ограничение времени функционирования)

Каждая зона нагрева, если с ней не производится никаких операций, выключается по истечении максимального времени, предварительно установленного для каждого уровня мощности (см. столбец OTL в вышеприведенной таблице).
При каждом нажатии клавиш [+] и [-] максимально допустимое время работы зоны нагрева возвращается к максимальному значению.

Система автозащиты зон нагрева и электронной системы

Варочная панель снабжена предохранительными устройствами для защиты ее от перегрева и предотвращения повреждения электронных компонентов. При включении зоны нагрева без посуды ее мощность автоматически устанавливается на минимальное значение. В случае продолжительного использования зоны нагрева на высокой мощности варочная панель автоматически выключается и на дисплее появляется код ошибки E2 (см. параграф “Сервисное обслуживание”). Поэтому, продолжительное использование максимального уровня мощности не рекомендуется.

Защита от непроизвольного включения

Если электронный контроллер обнаруживает, что какая-либо клавиша нажата непрерывно в течение примерно 10 секунд, варочная панель автоматически выключается. При этом контроллер подает звуковой сигнал, извещая пользователя о наличии постороннего предмета на клавише. При этом на дисплее появится символ [ ], который будет высвечиваться до выключения и повторного включения варочной панели.

Блокировка клавиш (защита от детей)

Функция защиты от детей может быть включена в любой момент путем длительного нажатия клавиши [ ]. В то время, когда эта функция активирована, горит светодиод, расположенный рядом с клавишей [ ], а все органы управления (кроме клавиши “Вкл/Выкл” [ ]) заблокированы.

Снятие блокировки клавиш

Для снятия блокировки клавиш необходимо следует нажать клавишу [ ] и не отпускать ее в течение некоторого времени.
Все клавиши варочной панели остаются заблокированными до тех пор, пока их не разблокирует пользователь, даже если за это время панель была выключена и вновь включена или произошел сбой подачи электроэнергии.

Звуковая сигнализация

Во время пользования варочной панелью, выполнение следующих действий сопровождается звуковой сигнализацией:

- Нормальное нажатие клавиш – подается кратковременный звуковой сигнал;
- непрерывное нажатие клавиш (см. параграф “Защита от непроизвольного включения”) в течение более 10 секунд: подается длительный прерывистый звуковой сигнал.

Чистка и уход за варочной панелью

Прежде чем приступить к уходу за варочной панелью, необходимо извлечь вилку из розетки сети электропитания или обесточить ее, разомкнув рубильник системы электроснабжения.

- Детали из нержавеющей или эмалированной стали всегда будут выглядеть как новые, если промывать их водой или специальными средствами с последующим протиранием насухо.
- Категорически запрещается использовать паровые чистящие машины, металлические губки или мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность варочной панели.
- Не оставляйте на варочной панели кислые или щелочные вещества.
- Не используйте острых предметов, могущих повредить прокладки между стеклокерамикой и рамкой или между рамкой и рабочей поверхностью.
- Не применяйте продуктов, содержащих песок и щелочные или кислые вещества, аэрозольных продуктов для чистки духовок, моющих средств для посудомоечных машин.
- При чистке стеклокерамической варочной панели не применяйте обыкновенных чистящих средств, которые могли бы вызывать обесцвечивание поверхности и появление несмываемых синеватых пятен.
- С помощью влажной тряпки тщательно удалите с зон нагрева остатки специальных веществ, используемых их чистки стеклокерамической поверхности.
- Незамедлительно удалите остатки грязи, чтобы исключить их обгорание. Прежде чем поставить посуду на варочную панель, убедитесь что ее дно чистое и сухое.

RU

- После чистки влажной тканью вытирайте прибор насухо для предотвращения появления известкового налета.
- Пролившиеся на варочную панель продукты с высоким содержанием сахара должны быть незамедлительно удалены с помощью предусмотренного для этой цели скребка.
- Удаляйте крупную грязь с помощью влажной ткани; для удаления более стойких пятен используйте специальный скребок.
- Аккуратно чистите варочную панель с применением несколько капель специального чистящего средства для стеклокерамики, кухонной бумаги или влажной тряпки.
- В случае попадания на горячую варочную панель сахара, пластмассовых предметов или фольги незамедлительно отключите прибор. Быстро и аккуратно удалите данные вещества с еще горячей поверхности зоны нагрева с помощью скребка; при этом будьте очень осторожны, чтобы не обжечься.
  После остывания рабочей зоны чистите ее, соблюдая приведенные выше указания.

Сервисное обслуживание

В случае появления каких-либо неисправностей в функционировании варочной панели обращайтесь в сервисный центр. Перечень сервисных центров приложен к настоящему руководству; указывайте код ошибки, появившийся на дисплее (D) (см. приведенную ниже таблицу).

Код ошибки	Значение	Что следует делать
Er36	Короткое замыкание термодатчика панели управления	Обратитесь в сервисный центр
Er39	Неверные опции программирования (предохранители, lockbit)	Обратитесь в сервисный центр
Er20	Неисправный флэш-контроллер. Неверная контрольная сумма	Обратитесь в сервисный центр
Er37	Ошибка сигналов обратной связи от регистра сдвига при выборе или активации сегментов	Обратитесь в сервисный центр
Er26	Напряжение на реле слишком высокое при выключении или слишком низкое при включении.	Обратитесь в сервисный центр
Er22	Ошибка клавишной панели: имеется по крайней мере одна клавиша с неверным уровнем, или напряжение питания клавишной панели лежит вне допустимого диапазона	Временная ошибка, в случае ее повторного появления обратитесь в сервисный центр
	Непрерывное нажатие клавиши (мин. 10 с) с выключением зоны нагрева	Неверно выполненное программирование (см. указания на предыдущей странице)
E2	Перегрев (обнаруженный датчиком на панели управления)	Проверьте, нет ли каких либо горячих предметов на панели управления
	Непрерывное нажатие клавиши (мин. 10 с) без выключения зоны нагрева	Неверно выполненное программирование (см. указания на предыдущей странице)

Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.

Укажите:

- тип неисправности;
- модель варочной панели (Art.);
- серийный номер (S.N.);

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.

Предупреждения по безопасности

В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:

- при выполнении установки (см. раздел “Установка”);
- при появлении сомнений относительно правильности работы варочной панели.

Обращайтесь в авторизованные изготовителем сервисные центры в следующих случаях:

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- при возникновении неисправностей или в случае плохой работы прибора, заказывайте при этом только фирменные запасные части.

Указания общего характера

Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного бытового электроприбора:
- обращайтесь только в авторизованные сервисные центры;
- всегда требуйте использования фирменных запчастей;
- данный прибор предназначен для непрофессионального использования в быту; нельзя изменять его характеристики;
- на заводской табличке приведены символы стран, для которых действительны настоящие инструкции;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только подключением его к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами;
- **будьте осторожны и не касайтесь зон нагрева во время их работы и сразу же после выключения, т.к. они сильно нагреваются; удержите детей на безопасном расстоянии от варочной панели;**
- при приготовлении блюд используйте подходящую для этой цели посуду; никогда не кладите продукты непосредственно на поверхность зон нагрева;
- перед проведением любой операции по чистке или техобслуживанию, а также в случае неисправной работы варочной панели отключите ее от сети электропитания;
- всегда проверяйте чтобы, когда варочная панель не используется, ручки управления зонами нагрева находились в выключенном положении или была выключена панель управления.

Не позволяйте детям прикасаться к:

- органам управления и прибору в целом;
- упаковочным материалам (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- варочной панели во время работы и сразу после ее выключения, из-за высокой температуры;
- выведенному из эксплуатации изделию (в этом случае следует сделать безопасными элементы, представляющие потенциальную опасность).

Категорически запрещается:

- прикасаться к прибору влажными частями тела;
- использовать прибор, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть за шнур для отключения прибора от сетевой розетки;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;
- оставлять шнур питания других электробытовых приборов на горячих частях прибора;
- подвергать прибор воздействию атмосферных агентов;
- использовать прибор в качестве опорной поверхности;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи прибора;
- использовать переходники, тройники, удлинители и т.д.;
- доверять установку и ремонт прибора неквалифицированному персоналу.

Внимание

- Не ставьте на зоны нагрева неустойчивую или деформированную посуду во избежание ее опрокидывания или проливания содержимого на поверхность панели.
- Особое внимание следует уделять требованиям по проветриванию помещения. Использование варочной панели приводит к образованию тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. В этом помещении необходимо обеспечить хорошую вентиляцию, причем: держите открытыми отверстия, обеспечивающие естественную вентиляцию, либо установите устройство для механической вентиляции (вытяжку с выпускным воздуховодом). Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительного проветривания помещения (например, открытием окна), либо увеличения мощности устройства механической вытяжной вентиляции, если таковое имеется.
- В случае поломки или растрескивания стеклокерамической варочной панели незамедлительно отсоедините ее от электрической сети. Опасность поражения током. Не используйте варочную панель в случае повреждения стеклокерамической поверхности или наличия на ней трещин: обращайтесь в сервисный центр для проведения ремонта.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может иметь место вследствие: неправильной установки; неподходящих, ошибочных и несообразных способов использования.

Установка

В этом параграфе приведено описание операций, которые необходимо выполнять при установке прибора. Такие работы должны осуществляться в соответствии с действующими нормами и выполняться квалифицированными специалистами, т.к. их выполнение лицами, не имеющими необходимого опыта, может создать опасность.
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за травмы или материальный ущерб, которые могут быть причинены в результате несоблюдения этих требований.

Подготовка мебели

Настоящая инструкция относится к встраиваемой варочной панели класса 3.
Выполните в столешнице вырез с соблюдением размеров, приведенных на рис. 1 на стр. 2.

Встраивание варочной панели в кухонную мебель

После подключения кабеля питания к электрической сети в соответствии с приведенными указаниями, нанесите ленту из уплотнительной мастики на столешницу всему периметру ранее выполненного выреза, а затем поставьте на нее варочную панель. Осторожно закручивая, затяните крепления (см. рис.2 на стр. 2). Удалите выступающие части уплотнительной ленты.

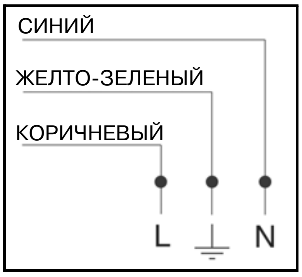
Примечание

В случае если варочная панель не будет установлена над духовкой, необходимо предусмотреть разделительную перегородку (см. рис.3 на стр. 2).
Более того, если духовка не имеет системы принудительной охлаждающей вентиляции, необходимо предусмотреть перегородку, отделяющую духовку от стеклокерамической варочной панели с тем, чтобы выделяемое духовкой тепло не вызывало перегрев электронной системы управления варочной панелью. Кроме того, очень важно, чтобы имеющиеся в нижней части варочной панели вентиляционные отверстия никоим образом не оказались перегороженными. Только соблюдение приведенных выше указаний обеспечит безопасную и эффективную работу прибора на длительный срок.

Подключение к электрической сети

Варочная панель FRANKE поставляется в комплекте с трехполюсным кабелем питания, провода которого имеют свободные концы.
В случае стационарного подсоединения варочной панели к электрической сети необходимо предусмотреть устройство отключения от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное отключение прибора от сети в условиях перенапряжения категории III.
Проверяйте следующее:

a) вилка и розетка должны быть рассчитаны на ток 10 А
b) как вилка, так и розетка должны быть легко доступны и установлены так, чтобы исключить возможность прикосновения к находящимся под напряжением частям при установке вилки в розетку и ее вынимании из нее
c) вилка должна вставляться без приложения усилия, после установки прибора к ней должен иметься беспрепятственный доступ
d) после установки вилки в розетку варочная панель не должна опираться на нее при встраивании в мебель
e) к одной розетке не должны быть подключены кабели питания двух приборов
f) в случае замены кабеля питания необходимо использовать кабель с характеристиками 3 x 1 мм^2 типа H05VV-F
g) при подключении свободных концов проводов должна быть обязательно соблюдена правильная полярность
(коричневый=фаза синий=нейтраль желто-зеленый=земля)



Примечание: убедитесь, что характеристики вашей домашней электрической сети (напряжение, максимальная мощность и сила тока) соответствуют номинальным характеристикам приобретенной вами варочной панели FRANKE.

Технические данные

Напряжение и частота питания:
220 - 240 В 50 - 60 Гц

Общая мощность и пропускная способность плавкого предохранителя:
1900 Вт - 10 А

Мощность нагревательных элементов:

внутренний контур	диам. 120 мм	800 Вт
оба контура	диам. 195 мм	1900 Вт

Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:
- 73/23/EEC от 19/02/73 (по низкому напряжению);
- 336/89/EEC от 03/05/89 (по электромагнитной совместимости);
- 93/68/CEE от 22/07/93.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

В соответствии со статьей № 15 закона от 25 июля “О выполнении Директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC по снижению использования опасных материалов в электрическом и электронном оборудовании, а также по переработке отходов”

Имеющийся на приборе символ перечеркнутого контейнера для мусора указывает на то, что по завершении срока службы данное изделие должно утилизироваться отдельно от обычных отходов.

Поэтому пользователь обязан отвезти прибор с истекшим сроком службы в соответствующий центр сбора электронных и электрических отходов или же сдать его в магазин в момент приобретения нового прибора аналогичного типа, из расчета один к одному.



Раздельный сбор отходов с последующими экологически совместимыми переработкой и утилизацией позволяет исключить возможные отрицательные воздействия на окружающую среду и на здоровье человека, а также благоприятствует вторичному использованию материалов, применяемых в оборудовании.

Утилизация прибора, выполненная пользователем с нарушением действующих правил, влечет за собой применение административных санкций согласно закону №. 22/1997 (статья 50 и последующие закона №. 22/1997).

Összefoglalás

Bevezetés

Köszönjük Önnek, hogy a Franke termékét választotta. A készülék használatba vétele előtt javasoljuk, hogy olvassa el figyelmesen az útmutatóban foglalt tanácsokat és figyelmeztetéseket. Ha így tesz, akkor könnyebben és hosszabb időn át használhatja majd a készüléket. Őrizze meg az útmutatót, mert később még szüksége lehet rá.

Alkalmazási tanácsok

A főzési zónák használata

Az áramfogyasztás csökkentése és a hatékonyság javítása érdekében ajánlatos a főzési zónáknak megfelelő átmérőjű lábosokat használni.

A készülék használata

A készülék optimális működése érdekében ajánlatos az alábbi szempontokat betartani a főzés, illetve az ételkészítés során.

- Olyan lábosokat használjon, amelyeknek lapos a fenéklemezük, és így jobban érintkeznek a főzési zónával.
- Olyan lábosokat használjon, amelyek átmérője minél inkább megegyezik a főzési zónák átmérőjével, mert így jobb lesz a hő hasznosulása, továbbá ügyeljen arra, hogy a lábos ne érjen túl az acélkereten.
- A készülék és a lábosok hosszú élettartama érdekében mindig ügyeljen arra, hogy a lábosok alja tiszta és száraz legyen.

Ajánlatos kerülni az alumínium aljú edények használatát, mert ezek lemoshatatlan foltot hagyhatnak a kerámialap felületén.

Ügyeljen arra, hogy soha ne kerüljön cukor a főzőlapra. Szükség esetén azonnal tisztítsa le a főzőlapot.

Az élelmiszert tartalmazó dobozok vagy tárolóedények közvetlen melegítése tilos.

Használati tanácsok

A főzési zóna bekapcsolása

A készülék bekapcsolásához finoman, de hosszan nyomja meg az ON/OFF gombot . A főzési zóna kijelzőjén (**D**) “0” jelenik meg. Minden főzési zóna kijelzőjén a jobb alsó pont (**E**) villogása jelzi azt, hogy még egyik főzési zóna sem került kiválasztásra.

Aktiválás és használat

A készülék bekapcsolt állapotában a gomb finom megnyomásával indítsa el a főzési zónát. Az aktiválás megtörténtét a zóna kijelzőjén levő világító pont (**E**) mutatja. A gomb segítségével beindul a főzőlap az előzetesen 5-ösre beállított teljesítményfokozaton. A teljesítmény növelése a gomb ismételt megnyomásával, csökkentése pedig a gomb megnyomásával lehetséges. A gomb megnyomásával közvetlenül is kiválasztható a 9-es (maximális) teljesítményfokozat. A külső kör aktiválása a gomb megnyomása útján is történhet: a kiválasztás megtörténtét az adott világító (**F**) pont mutatja.

A külső kör csak a belső körrel egyidejűleg tud működni; amikor a külső kör is aktív, a teljesítmény szabályozása mindkét kört érinti.
Néhány másodperces működést követően letiltódik a teljesítmény szabályozása és kialszik a főzési zóna megfelelő pontja (**E**). A teljesítmény szabályozásához ismét ki kell választani a főzési zónát.

Megjegyzés

A kiválasztott teljesítménynek megfelelő hőfok eléréséig a főzési zóna vörösen izzónak tűnik; a hőfok elérését követően a hőmérséklet állandó szinten való tartásához egy elektronikus szerkezet ki- és bekapcsolja a fűtőszálat. Ennek következtében a fűtőszál váltakozva izzik vörösen és van kikapcsolva.

Automatikus kikapcsolás

A kikapcsolást követően a kezelőlap még 10 másodperen át aktív marad; ha ezen idő alatt nincs kiválasztva valamelyik főzési zóna, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.
Ha azonban úgy kerül kiválasztásra egy főzési zóna, hogy annak nincs növelve a teljesítménye, akkor 10 másodperc után ez a zóna automatikusan kiiktatódik, majd újabb 10 másodperc elteltével a főzőlap kikapcsol.

A főzési zóna kikapcsolása

Kapcsolja be a kezelőlapot a választógomb segítségével. A és gomb egyidejű megnyomásakor a zóna teljesítménye 0 fokozatra áll be. A másik megoldás az, hogy a gomb segítségével csökkenti le 0 fokozatra a teljesítmény szintjét. A külső kört a belsőtől függetlenül is ki lehet kapcsolni a gomb megnyomásával, miután a gomb megnyomásával megtörtént a kezelőlap ismételt bekapcsolása.

Mindkét kör egyidejű kikapcsolása

Az ON/OFF gomb segítségével bármikor lehetőség van mindkét áramkör azonnali kikapcsolására; “H” jelenik meg, ha még meleg a főzési zóna. Az ON/OFF gomb mindig működőképes, még a gombzár (gyerekzár) bekapcsolt állapotában is.

Automatikus előmelegítés funkció maximális teljesítmény mellett

Célja az, hogy a főzés kezdetekor a teljesítmény maximális legyen, majd később automatikusan a kívánt szintre csökkenjen.
Az automatikus előmelegítés funkció bekapcsolt állapotában 100%-os a főzési zóna teljesítménye egy meghatározott időtartamon át, ami a kiválasztott teljesítményfokozat függvénye (lásd az AHT oszlop melletti táblázatot). A melegítési idő leteltekor a főzési zóna teljesítménye visszaáll az előzetesen kiválasztott fokozatra.
Az automatikus melegítés elindítását a következők szerint végezze:

- a főzőlap bekapcsolt állapotában indítsa el a kezelőlapot.
- A 9-es teljesítményfokozat elérésekor az automatikus melegítés a gomb közvetlen megnyomásával indul el, majd a kijelzőn “A” jelenik meg;
- A gomb és esetlegesen a gomb segítségével válassza ki tehát a kívánt főzéshez megfelelő teljesítményfokozatot. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott fokozat;
- néhány másodperc múlva váltakozva látható a kijelzőn az “A” betű és a kiválasztott teljesítményfokozat. Az automatikus melegítési fázis végén - lásd a táblázatot - a kijelzőn már csak a kiválasztott teljesítményfokozat látható;
- a gomb megnyomásával növelhető a kiválasztott teljesítmény; ebben az esetben az automatikus melegítés időtartama a kiválasztott beállításhoz igazodik;
- ez a funkció a gomb segítségével szakítható meg néhány másodperccel azután, hogy “A” jelenik meg a kijelzőn.

Telj. fok.	Telj. (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time (automatikus felmelegedési idő)
OTL = Operating Time Limitation (üzemidő korlátozás)

HU

A maradványhő kijelzése

A főzési zóna kikapcsolása után az adott kijelző "H" betűt mutat mindaddig, amíg a zóna hőmérséklete nem süllyed a kritikus szint alá (kb. 60°C) és jelzi, hogy az üvegfelület még meleg. Ezen időszak alatt ne tisztítsa és ne is érintse meg a főzési zónákat.

Automatikus kikapcsolás funkció (üzemidő korlátozás)

A teljesítményfokozattól függően egy előre meghatározott maximális időtartamot követően mindegyik főzési zóna kikapcsol, ha nem történik egyéb művelet (lásd a táblázatot, OTL oszlop).
Az adott főzési zónánál az és gomb útján végzett minden egyes művelet a kiindulási értékre állítja vissza a maximális időtartamot.

A főzési zónák és az elektronikus áramkör önvédelme

A főzőlapot különböző rendszerek védik a túlmelegedéstől, ami kárt okozhatna az elektromos alkatrészekben. Ha a főzési zóna úgy marad bekapcsolva, hogy nincs rajta edény, akkor a teljesítmény automatikusan a minimumra csökken. Amennyiben a főzési zóna tartósan nagy teljesítményen üzemel, úgy a készülék automatikusan kikapcsol, és megjelenik az E2 hibakód (lásd a "Vevőszolgálat" című részt). Ezért tehát nem ajánlott a főzőlapot tartósan nagy teljesítményen üzemeltetni.

Véletlen bekapcsolás elleni védelem

Ha az elektronikus vezérlés valamelyik gomb 10 másodpercnél hosszabb folyamatos aktiválását észleli, akkor a főzőlap automatikusan kikapcsol. A vezérlés hangjelzéssel figyelmeztet arra, hogy valami van a gombokon. A kijelzőn megjelenő szimbólum addig látható, amíg nem történik meg a készülék kikapcsolása és ismételt bekapcsolása.

Gombzár (gyerekbiztonság)

A gyerekzár bekapcsolásához a gombot kell hosszan megnyomni. A funkció bekapcsolt állapotában a gomb melletti led végig világít és a kezelőszervek (az ON/OFF gomb kivételével) nem működtethetők.

A gombzár megszüntetése

A gombzár feloldásához a gombot kell hosszan megnyomni.
A főzőlap a feloldás megtörténtéig akkor is lezárva marad, ha időközben ki- és bekapcsolták, illetve ha feszültségingadozás következett be.

Hangjelzés

A használat során az alábbi tevékenységeknél szól hangjelzés:
- A gombok normál aktiválására rövid hangjelzés figyelmeztet;
- a gombok 10 másodpercet meghaladó folyamatos aktiválására (lásd a "Véletlen bekapcsolás elleni védelem" bekezdést) hosszú, szaggatott hangjelzés figyelmeztet.

A főzőlap tisztítása és karbantartása

A főzőlap karbantartása előtt minden alkalommal ki kell húzni a konnektorból a hálózati csatlakozót, vagy a hálózati főkapcsoló segítségével kell gondoskodni a rendszer áramtalanításáról.
- A zománcozott, illetve a rozsdamentes acélból készült alkatrészek újszerű állapotban őrizhetők meg, ha tisztításuk vízzel vagy meghatározott termékekkel történik, azután pedig alaposan áttörlésre kerülnek.
- Teljes mértékben kerülni kell a gőzzel tisztító készülékek, a fémszivacs, az acélgyapot, a sósav és minden más, karcoló vagy dörzshatású anyag használatát.
- Ne hagyjon a főzőlapon savas vagy lúgos kémhatású anyagokat.
- Soha nem használjon hegyes tárgyakat, mert ezek sérülést okozhatnak a kerámialap és a keret, illetve a keret és a munkalap közötti tömítésben.
- Tilos a kvarckristályokat, savakat, lúgokat vagy kloridot tartalmazó termékek, a sütőtisztító spray-k és a kizárólag mosogatógépek tisztítására alkalmas szerek használata.
- A kerámialap felületének tisztításához ne használjon mosogatószert, mert ez a felület tartós kékes elszíneződését eredményezheti.
- Nedves ruhával gondosan távolítsa el a főzési zónákról a kerámialapok tisztítására szolgáló speciális szerek fölösleges mennyiségét.
- A ráégések elkerülése érdekében a szennyeződések maradványait minél előbb tisztítsa le. Mielőtt lábosokat tesz fel a főzőlapra, ügyeljen arra, hogy a lap ne nedves, hanem tiszta és száraz legyen.
- A meszes foltok képződését úgy kerülheti el, hogy a nedves ruhával való áttörlés után mindig jól megszárítja a készüléket.
- Egy erre a célra szolgáló kaparóeszközzel azonnal távolítsa el a főzőlapra esetlegesen ráfolyó nagy cukortartalmú ételek maradékát.
- A nagyobb szennyeződéseket nedves ruhával távolítsa el; a makacs szennyeződésekhez használjon megfelelő kaparóeszközt.
- Gondosan tisztítsa meg a főzőlapot a kerámialapok tisztítására szolgáló speciális szer néhány cseppjével, konyhai törlőpapírral vagy nedves ruhával.
- Azonnal kapcsolja ki a készüléket abban az esetben, ha véletlenül cukor, műanyag vagy sztaniolpapír esik vagy kerül rá a meleg főzőlapra. Ezeket az anyagokat azonnal és nagy körültekintéssel egy kaparóeszköz segítségével távolítsa el a még meleg főzési zónából ügyelve arra, hogy nehogy megégesse magát. Végül a fentiek szerint tisztítsa meg a főzési zónát, amikor az már kihűlt.

Vevőszolgálat

A készülék működési problémái esetén forduljon a mellékelt lista szerinti vevőszolgálathoz; az alábbi táblázat tartalmazza a kijelzőn (D) esetlegesen megjelenő hibakódokat.

Hibakód	Leírás	Teendő
Er36	A kezelőlap hőérzékelőjének rövidzárlata	Értesítse a Vevőszolgálatot.
Er39	Téves beprogramozási opciók (olvadó biztosítékok, lockbit)	Értesítse a Vevőszolgálatot.
Er20	Hibás flash vezérlő. Téves teljes vezérlés	Értesítse a Vevőszolgálatot.
Er37	A shift regiszter jelzéseinek téves visszajelzése a szegmensek kiválasztásakor vagy aktiválásakor	Értesítse a Vevőszolgálatot.
Er26	Kikapcsoláskor túl magas vagy bekapcsoláskor túl alacsony reléfeszültség	Értesítse a Vevőszolgálatot.
Er22	Hiba a nyomógomboknál: legalább egy nyomógombnál érvénytelen a nyomógombok tápfeszültségének szintje vagy tartománya	Ideiglenes hiba, ha újra jelentkezik értesítse a Vevőszolgálatot
	Állandó működés (min. 10 másodperc) egy főzési zóna kikapcsolása mellett	Hibás programozás (lásd az előző oldalon található utasításokat)
E2	Túlmelegedés (a kezelőlap jelzése szerint)	Ellenőrizze, hogy nincs-e véletlenül valamilyen meleg tárgy a vezérlő panel fölött
	Állandó működés (min. 10 másodperc) egy főzési zóna kikapcsolása nélkül	Hibás programozás (lásd az előző oldalon található utasításokat)

A munkát mindig hivatalos szerelővel végeztesse.

A közlendő adatok:
- a probléma jellege;
- a készülék típusa (Art.);
- a készülék gyári száma (S.N.);

Ez utóbbi információkat a garancialevélben szereplő adattábla tartalmazza.

Biztonsági figyelmeztetések

Az alábbi esetekben mindig szakképzett szerelőhöz kell fordulni:
- üzembe helyezés (lásd az üzembe helyezésről szóló részt);
- a készülék működésével kapcsolatos bizonytalanságok.

Az alábbi esetekben a gyártó hivatalos vevőszolgálatához kell fordulni:
- rögtön a csomagolóanyag eltávolítása után, ha kétséges a készülék épsége;
- a készülék meghibásodása vagy hibás működése, eredeti pótalkatrészek kérése mellett.

Általános figyelmeztetések
A készülék hatékonyságának és biztonságának garantálása érdekében:
- kizárólag a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon;
- mindig kérje az eredeti pótalkatrészek használatát;
- a készülék háztartásokban való, nem szakmai célú használatra készült; tilos a készülék jellemzőit megváltoztatni;
- az adattáblán szerepelnek azon országok kódjai, ahol az útmutató előírásai érvényesek;
- az elektromos biztonság csak abban az esetben szavatolható, ha a készülék helyesen került bekötésre egy a hatályos jogszabályoknak megfelelően földelt hálózatba;
- **ügyeljen arra, hogy használat közben és utána ne érjen hozzá a főzési zónákhoz, és különösen a gyerekeket is tartsa azoktól távol;**
- az ételek készítése során a megfelelő lábosokat és serpenyőket használja, és soha ne tegye rá az élelmiszert közvetlenül a meleg felületre;

- minden karbantartási művelet előtt, illetve hibás működés esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról;
- figyeljen arra, hogy a kapcsológombok mindig alaphelyzetben legyenek akkor, ha nem használja a készüléket vagy ha a kezelőlap ki van kapcsolva.

A gyerekeket tartsa távol az alábbiaktól:

- a kezelőszervek és maga a készülék;
- a csomagolóanyag elemei (zacskók, hungarocell, fémrészek stb.);
- a készülék a főzőlap működése közben és közvetlenül a működést követően, tekintettel a magas hőmérsékletre;
- a nem használt készülék (ilyen esetben ártalmatlanná kell tenni a veszélyesnek minősülő alkatrészeket).

Kerülje a következőket:

- a készülék érintése nedves testrészekkel;
- a készülék mezítláb történő használata;
- a készülék vagy a hálózati zsinór kirántása a konnektorból;
- helytelen és veszélyes műveletek;
- más háztartási berendezések hálózati zsinórjának rajtahagyása a készülék meleg részein;
- a készülék légköri hatásoknak való kitétele;
- a készülék támasztó felületként való használata;
- gyúlékony folyadékok használata a készülék közelében;
- adapterek, többdugaszos elosztók és/vagy hosszabbítók használata;
- szakképzett személy nélkül történő üzembe helyezés vagy javítás.

Fontos

- Tilos a főzőlapokra billegő vagy deformált edényeket tenni, mert ezek felborulhatnak vagy tartalmuk kifuthat.
- Külön figyelmet kell szentelni a szellőzésre vonatkozóan fennálló előírásoknak. A készülék használata során hő és nedvesség keletkezik a készüléket befogadó helyiségben. Gondoskodjon a helyiség kielégítő szellőzéséről: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy gondoskodjon mesterséges szellőzésről (kivezetőcsővel szerelt páraelszívó). A készülék intenzív és hosszantartó használata miatt kiegészítő szellőztetés, így például ablaknyitás vagy - ha van - a páraelszívó teljesítményének növelésével megvalósított hatékonyabb légcsere válhat szükségessé.
- Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében áramtalanítsa a készüléket, ha eltörik vagy megreped a kerámialap felülete. Tilos a készülék használata, ha a kerámialap felülete eltörött vagy megrepedt: a készülék javítása érdekében mindenképpen forduljon a hivatalos műszaki vevőszolgálathoz.

A gyártó nem vállal felelősséget az alábbiak miatti esetleges károkért: hibás üzembe helyezés, nem rendeltetésszerű, hibás vagy ésszerűtlen használat.

Üzembe helyezés

Az alábbiakban az üzembe helyezéshez szükséges műveletek kerülnek bemutatásra. Ezen műveleteket - a hatályos rendelkezések betartása mellett - szakembereknek kell elvégezniük, mert szakképzetlen személyek általi elvégzésük veszélyforrást jelenthet.
A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az említett rendelkezések be nem tartása miatt bekövetkező személyi sérülésekért és vagyoni károkért.

A bútor előkészítése

A jelen útmutató a 3. osztályba tartozó beépíthető főzőlapokra vonatkozik.
Alakítsa ki a 2. oldalon az 1a. ábrán látható méretek szerinti nyílást a felső részben .

Behelyezés a bútorba

A tápvezetéknek az elektromos hálózatba való, a vonatkozó utasítások szerint történő esetleges bekötését követően helyezze el a tömítő szalagot a nyílás oldalai mentén, majd nyomja le a főzőlapot. Óvatos betekerés mellett szorítsa meg a rögzítő kampókat (lásd a 2. ábrát a 2. oldalon). Távolítsa el a tömítő szalag fölösleges darabjait.

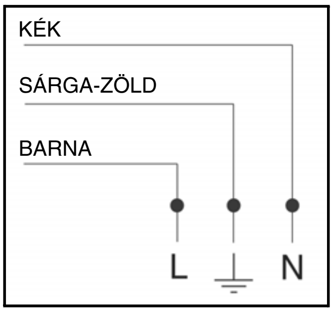
Megjegyzés

Amennyiben a készülék nem egy sütő fölé kerül, úgy szükség van egy válaszfal behelyezésére (lásd a 3. ábrát a 2. oldalon).

Hűtőventilátor nélküli sütő esetén mindenképpen gondoskodni kell egy a sütőtér és a kerámia főzőlap elkülönítését biztosító válaszfalról annak érdekében, hogy a főzőlap elektronikája ne legyen kitéve a sütőből kiszabaduló hő hatásának. Emellett az is nagyon fontos, hogy a főzőlap alján levő nyílások soha ne legyenek eltömődve. A készülék működése csak ebben az esetben tartósan biztonságos és optimális.

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

A FRANKE főzőlapnak szabad végződésekkel ellátott tripoláris tápvezetéke van.
Ha a főzőlap tartósan az elektromos hálózatba van bekötve, akkor gondoskodni kell egy olyan eszközről, amely biztosítja a hálózatról való lekapcsolást és amely érintkezőtávolsága révén lehetővé teszi a teljes áramtalanítást a III. túlfeszültségi osztályra jellemző körülmények bekövetkeztekor. A következőkre kell ügyelni:
a) a hálózati csatlakozónak és a konnektornak bírnia kell a 10 A nagyságú áramerősséget
b) mindkettőt könnyen elérhető módon és úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó bedugásakor vagy kihúzásakor a feszültség alatti részek egyike se legyen hozzáférhető
c) a hálózati csatlakozó legyen könnyen bedugható, és az üzembe helyezés után is jól elérhető
d) a hálózati csatlakozó bedugása után arra nem nehezedhet rá a főzőlap, amikor ez utóbbi bekerül a bútorba
e) tilos ugyanabba a hálózati csatlakozóba bekötni két készülék végződéseit
f) a tápvezeték cseréjekor az új vezetéknek H05VV-F típusúnak és 3 x 1 mm^2 méretűnek kell lennie.
g) nagyon fontos figyelni a szabad végződések polaritására (Barna=Fázis - Kék=Nulla - Sárga/Zöld=Föld)



Megjegyzés: ügyeljen arra, hogy az otthoni elektromos hálózat jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) legyenek összhangban a FRANKE főzőlap elektromos jellemzőivel.

Műszaki adatok

Feszültség és frekvencia:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Összteljesítmény és olvadó biztosíték:
1900 W - 10 A

Fűtőelem-teljesítmény:

belső kör	Ø 120 mm	W 800
kombinált körök	Ø 195 mm	W 1900

A készülék az alábbi közösségi irányelveknek felel meg:
- 1973.02.19-i 73/23/EGK (alacsony feszültség);
- 1989.05.03-i 89/336/EGK (elektromágneses kompatibilitás);
- 1993.07.22-i 93/68/EGK.

A FELHASZNÁLÓ TÁJÉKOZTATÁSA

A július 25-i 15. számú törvényerejű rendelet ("Az elektromos és elektronikus termékekben használt veszélyes anyagokról és a hulladékok elhelyezéséről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvekben foglaltak hatályba lépése") értelmében

A készüléken látható áthúzott hulladékgyűjtő szimbóluma azt jelzi, hogy hasznos élettartamának végén a készüléket külön kell kezelni a többi hulladéktól.

A felhasználó tehát köteles hasznos élettartamának végén a készüléket az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén leadni, vagy ha ezzel egyenértékű új készüléket vásárol, akkor a vásárlás időpontjában átadni a régi készüléket a kereskedőnek.



Az elöregedett készülékek újrahasznosítás, kezelés és hulladékelhelyezés szerint történő gyűjtése segít elkerülni a környezettel és emberi egészséggel kapcsolatos esetleges negatív következményeket, és ösztönzi a készüléket alkotó anyagok újrahasznosítását.
A felhasználó részéről eszközölt nem szabályszerű hulladékelhelyezés a 22/1997 sz. törvényerejű rendelet (a 22/1997 sz. rendelet 50. cikkétől) szerinti szankciók kiszabását vonja maga után.

Spis treści

Wstęp

Dziękujemy za wybranie produktu Franke. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

Porady dotyczące użytkowania

Użycie pól grzewczych

Aby zapewnić niższe zużycie prądu oraz lepsze parametry pracy, zaleca się stosowanie naczyń, których średnica dna jest dopasowana do średnicy pól.

Użycie płyty kuchennej

Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się stosowanie kilku zasad, o których należy pamiętać podczas gotowania lub przygotowywania potraw.

- Stosować naczynia z płaskim dnem, aby dobrze przylegały do pola grzewczego.
- Stosować naczynia o średnicy możliwie najbliższej średnicy pola grzewczego, aby wykorzystać całe dostępne ciepło. Zawsze sprawdzić, czy naczynie nie opiera się o stalową ramę płyty.
- Zawsze upewniać się, czy podstawa naczynia jest sucha i czysta, aby zapewnić długą żywotność płyty i samych naczyń.

Zaleca się nie używać garnków ze spodem z aluminium, ponieważ mogą one w nieusuwalny sposób poplamić powierzchnię płyty ze szkła ceramicznego.

Nie dopuszczać do wysypywana się na płytę kuchenną substancji zawierających cukier. W razie konieczności natychmiast wyczyścić płytę.

Nie używać do bezpośredniego podgrzewania blaszanych puszek z żywnością.

Sposób eksploatacji

Włączenie pola grzewczego

Włączyć płytę lekko wciskając przez chwilę przycisk ZAŁ./WYŁ ⏻. Na wyświetlaczu pola grzewczego (**D**) pojawia się “0”. Punkt (**E**) u dołu po prawo na wszystkich wyświetlaczach pola grzewczego miga wskazując, że w tej chwili nie wybrano żadnego pola grzewczego.

Włączenie i eksploatacja

Gdy płyta jest włączona, panel sterowania można włączyć lekko wciskając przycisk ⊡ . Punkt (**E**) zapalony na wyświetlaczu pola oznacza, że wybór został dokonany. Po naciśnięciu przycisku ⊕ dane pole się włącza z fabrycznie ustawioną mocą na poziomie 5. Aby ją zwiększyć, ponownie wcisnąć przycisk ⊕, a aby zmniejszyć - przycisk ⊖. Alternatywnie, można ustawić bezpośrednio maksymalną moc 9 naciskając od razu przycisk ⊖. Obwód zewnętrzny można włączyć przyciskając przycisk ◎ : zapalony punkt (**F**) oznacza, że wybór został dokonany.

Obwód zewnętrzny działa wyłącznie równocześnie w obwodem wewnętrznym; gdy włączony jest obwód zewnętrzny, regulacja mocy dotyczy obu obwodów.
Po kilku sekundach działania, nie można regulować mocy i punkt (**E**) pola grzewczego gaśnie. Aby wyregulować moc, należy ponownie wybrać dane pole grzewcze.
Uwaga!
Do osiągnięcia ciepła odpowiadającego wybranej mocy pole grzewcze rozgrzewa się; po osiągnięciu właściwej temperatury urządzenie elektroniczne wyłącza i włącza grzałkę, aby utrzymać stałą temperaturę. Na przemian widać momenty włączenia i wyłączenia grzałki.

Wyłączanie automatyczne

Po włączeniu panel sterowniczy pozostaje aktywny przez 10 sekund; jeśli nie zostanie wybrane żadne pole grzewcze, płyta wyłącza się automatycznie.
Jeśli zostanie pole grzewcze, ale nie zostanie zwiększona moc, po 10 sekundach wybór pola zniknie automatycznie, a po następnych 10 sekundach płyta się wyłączy.

Wyłączenie pola grzewczego

Aktywować panel sterowania przyciskiem wyboru ⊙ . Po równoczesnym wciśnięciu przycisków ⊕ i ⊖ moc pola ustawia się na 0. Alternatywnie, przyciskiem ⊖ można zmniejszyć poziom mocy aż do 0. Obwód zewnętrzny można wyłączyć niezależnie od obwodu wewnętrznego naciskając przycisk ◎ i po ponownym włączeniu panelu sterowania, wciskając przycisk ⊙.

Równoczesne wyłączenie obu obwodów

Natychmiastowe wyłączenie obu obwodów możliwe jest w dowolnym momencie przyciskiem ZAŁ/WYŁ ⏻; jeśli pole grzewcze jest jeszcze gorące, pojawia się "H". Przycisk ZAŁ/WYŁ ⏻ jest zawsze aktywny, nawet jeśli ustawiono blokadę przycisków w celu zabezpieczenia przed dziećmi.

Funkcja automatycznego nagrzewania przy maksymalnej mocy

Ma za zadanie rozpocząć gotowanie korzystając z maksymalnej mocy, która później jest automatycznie zmniejszana, aż do żądanego poziomu.
Gdy funkcja rozgrzewania automatycznego jest aktywna, moc pola grzewczego wynosi 100% przez określony czas nagrzewania, zależny od wybranego poziomu mocy(patrz tabela obok w kolumnie AHT). Po tym czasie pole grzewcze wraca do ustawionego poziomu mocy.
Aby włączyć nagrzewanie automatyczne, należy:
- przy włączonej płycie wybrać pole grzewcze;
- Po osiągnięciu poziomu mocy 9 nagrzewanie automatyczne jest włączane poprzez kolejne i natychmiastowe wciśnięcie przycisku ⊕, na wyświetlaczu pojawia się symbol "A";
- Następnie wybrać poziom mocy, odpowiedni do planowanego gotowania, za pomocą przycisku ⊖ i ewentualnie przycisku ⊕. Na wyświetlaczu pojawi się wybrany poziom;
- po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się symbol "A" na zmianę z informacją o wybranym poziomie mocy. Po zakończeniu fazy nagrzewania automatycznego, patrz tabela obok, na wyświetlaczu widoczny jest tylko wybrany poziom mocy;
- Wciskając przycisk ⊕ można zwiększyć ustawioną moc; w tym przypadku czas nagrzewania automatycznego zostanie dostosowany do nowego ustawienia;
- Funkcję tę można przerwać przyciskiem ⊖ po kilku sekundach od pojawienia się na wyświetlaczu litery "A".

poz. mocy.	Moc (%)	AHT (s)	OTL (min)
1	3	60	360
2	6,5	180	360
3	11	288	300
4	15,6	390	300
5	19	510	240
6	31,8	210	90
7	45,1	210	90
8	64,5	270	90
9	100	---	90

AHT = Automatic Heat Up time
(Czas nagrzewania automatycznego)
OTL = Operating Time Limitation
(Ograniczenie czasu działania)

PL

Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu pola grzewczego odpowiedni wyświetlacz pokazuje "H", dopóki temperatura pola nie spadnie poniżej poziomu krytycznego (około 60°C), co oznacza, że szklana powierzchnia jest nadal gorąca. Przez ten czas należy unikać czyszczenia i dotykania pól grzewczych.

Funkcja automatycznego wyłączenia (ograniczenie czasu pracy)

W zależności od poziomu mocy każde pole grzewcze jest wyłączane po upływie ustalonego czasu maksymalnego, jeśli nie są wykonywane żadne inne czynności (patrz tabela nad kolumną OTL). Każde użycie pola grzewczego (przyciskami ⊖ i ⊕) przywraca maksymalny czas pracy pola z maksymalną wartością.

Automatyczne zabezpieczenie pół grzewczych oraz obwodu elektronicznego

Płyta kuchenna jest wyposażona w pewne systemy zabezpieczające przed przegrzaniem, które mogłoby uszkodzić komponenty elektroniczne. Jeśli włączone zostanie pole grzewcze, lecz nie będzie na nim żadnego naczynia, moc zostanie automatycznie zmniejszona do minimum. W przypadku, gdy kilka pól pracuje równocześnie z dużą mocą przez dłuższy czas, płyta wyłącza się automatycznie i pojawia się kod błędu E2 (patrz paragraf “Serwis”). Odradza się pracy przez dłuższy czas przy dużej mocy.

Ochrona w razie nieumyślnego włączenia

Jeśli kontrola elektroniczna stwierdzi ciągłe włączanie przycisku przez ok. 10 s. płyta kuchenna wyłącza się automatycznie. Kontrola emituje sygnał dźwiękowy informujący o błędzie. W ten sposób użytkownik jest informowany o tym że na przyciskach położony został jakiś przedmiot. Wyświetlacz pokazuje symbol widoczny na wyświetlaczu, dopóki płyta nie zostanie wyłączona i ponownie włączona.

Blokada przycisków (zabezpieczenie przed dziećmi)

Zabezpieczenie przed dziećmi można włączyć wciskając przez dłuższy czas przycisk . Gdy funkcja ta jest włączona, dioda obok przycisku jest włączona, a wszystkie przyciski (za wyjątkiem ZAŁ/WYŁ) są nieaktywne.

Usunięcie blokady przycisków

Aby wyłączyć blokadę przycisków należy naciskać przez dłuższy czas przycisk .
Płyta pozostaje zablokowana, dopóki użytkownik nie wyłączy blokady, nawet jeśli w międzyczasie jest wyłączana i ponownie włączana lub w przypadku ewentualnej przerwy w zasilaniu.

Sygnał dźwiękowy

Podczas używania płyty następujące czynności są sygnalizowane akustycznie:
- Normalne wciśnięcie przycisków - dźwięk krótki;
- Ciągłe wciśnięcie przycisków (patrz paragraf “Ochrona w razie nieumyślnego włączenia”) przez ponad 10 sek. dźwięk długi, przerywany.

Czyszczenie i konserwacja płyty

Przed rozpoczęciem konserwacji płyty należy zawsze odłączyć zasilanie poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie głównego wyłącznika elektrycznego danej linii zasilającej.
- Części ze stali nierdzewnej lub emaliowane będą jak nowe, jeśli czyścić się je będzie wodą lub innymi specjalistycznymi środkami, a następnie wycierać do sucha.
- Należy absolutnie unikać stosowania urządzeń parowych, metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nie dopuszczać do dłuższej styczności płyty z substancjami kwaśnymi i zasadowymi.
- Nigdy nie używać ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić uszczelek między ceramiką a ramką lub między ramką a blatem.
- Nie używać produktów zawierających piasek, alkalicznych, kwaśnych, chlorków, sprayu do piekarników, detergentów zwykle stosowanych do czyszczenia zmywarek.
- Do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego nie należy używać detergentów, ponieważ mogą powodować trwałe niebieskawe przebarwienia powierzchni.
- Wilgotną szmatką ostrożnie usunąć z pól grzewczych resztki specjalnych detergentów do czyszczenia szkła ceramicznego.
- Jak najszybciej oczyszczać z zabrudzeń, aby nie uległy przypaleniu. Stawiając naczynie na płycie grzejnej upewnić się, że dno jest czyste, bez tłuszczu i suche.
- Po czyszczeniu wilgotną szmatką dobrze wysuszyć urządzenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych.
- Jeśli na płytę wyleją lub wysypią się potrawy z wysoką zawartością cukru, należy ją bezzwłocznie zeskrobać za pomocą specjalnej łopatki.
- Większe zabrudzenia usuwać wilgotną szmatką; najbardziej uciążliwe plamy usuwać specjalną skrobaczką.
- Dokładnie oczyścić płytę grzejną kilkoma kroplami specjalnego detergentu do szkła ceramicznego i papierem kuchennym lub wilgotną szmatką.
- Natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli na płytę grzejną zostanie przypadkowo położony lub upadnie plastik, cynfolia lub cukier. Bezzwłocznie i ostrożnie usunąć skrobaczką te substancje z jeszcze rozgrzanego pola grzewczego, uważając, żeby się nie poparzyć.
  Ostatecznie oczyścić pole grzewcze, gdy będzie ono już chłodne - tak jak to opisano poprzednio.

Serwis

W razie pojawienia się jakichkolwiek problemów z działaniem urządzenia, skontaktować się z Serwisem Technicznym - patrz załączona lista; patrz poniższa tabela kodów błędów, jakie mogą pojawić się na wyświetlaczu (D).

Kod błędu	Opis	Co zrobić
Er36	Spięcie czujnika termicznego panelu sterowania	Skontaktować się z Serwisem Technicznym
Er39	Błędne opcje programowania (bezpieczniki, lockbit)	Skontaktować się z Serwisem Technicznym
Er20	Wadliwy sterownik flash. Błędne sterowanie	Skontaktować się z Serwisem Technicznym
Er37	Błąd zwrotny sygnałów shift register przy wyborze lub aktywacji segmentów	Skontaktować się z Serwisem Technicznym
Er26	Za wysokie lub za niskie napięcie przekaźnika przy włączeniu	Skontaktować się z Serwisem Technicznym
Er22	Błąd panelu z przyciskami: co najmniej jeden przycisk o nieważnym poziomie lub zakresie napięcia zasilania na panelu	Błąd czasowy, w razie pojawienia się proszę skontaktować się z Serwisem Technicznym
	Stałe działanie (min. 10 s) z wyłączeniem pola grzewczego	Błąd programowania (patrz instrukcje na poprzedniej stronie)
E2	Przegrzanie (wykryte przez panel sterowania)	Sprawdzić obecność ewentualnych gorących przedmiotów powyżej panelu sterowania
	Działanie stałe (min. 10 s) bez wyłączania pola grzewczego	Błąd programowania (patrz instrukcje na poprzedniej stronie)

Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.

Należy podać:
– Rodzaj usterki;
– model urządzenia (Art.);
– Numer seryjny (S.N.);

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

- instalacja (patrz część dot. instalacji);
- w przypadku wątpliwości dotyczących obsługi.

W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:

- bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
- uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

Uwagi ogólne

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:
- należy zlecać wszelkie prace wyłącznie w autoryzowanych centrach serwisowych;
- żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
- urządzenie jest zaprojektowane do użytku domowego; nie wolno zmieniać parametrów;
- na tabliczce znamionowej znajdują się symbole krajów, w których obowiązują instrukcje;
- tylko urządzenia prawidłowo podłączone do sprawnego uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami gwarantuje bezpieczeństwo elektryczne;

- **nie wolno dotykać pól grzewczych podczas pracy płyty i bezpośrednio po jej wyłączeniu, ponieważ nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. W szczególności zwracać uwagę, aby w pobliżu nie znajdowały się dzieci;**
- przyrządzać potrawy tylko w odpowiednich garnkach i patelniach, nigdy nie kłaść żywności bezpośrednio na powierzchniach grzejnych;
- przed każdą czynnością konserwacyjną oraz w razie nieprawidłowej pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- zawsze sprawdzać, czy wtedy, gdy urządzenie nie pracuje, pokrętła znajdują się na pozycji zero oraz czy strefa sterowania jest wyłączona.

Nie pozwalać, aby dzieci miały kontakt z:

- zasadniczo ze wszystkimi urządzeniami regulacyjnymi i sterującymi;
- częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
- urządzeniem, podczas pracy oraz tuż po jej zakończeniu - w związku z nagrzewaniem;
- urządzeniem przeznaczonym do złomowania (w taki przypadku należy usunąć te części, które mogą sprawić, że takie nieużywane urządzenie może być niebezpieczne).

Zabrania się:

- dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwania urządzenia na boso;
- ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- kładzenia przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
- narażania na działanie czynników atmosferycznych;
- wykorzystywania urządzenia jako podpórki;
- stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
- stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

Ważne

- Na płytach nie wolno stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, ponieważ mogą się przewrócić lub może się rozlać ich zawartość.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na warunki wentylacji. Podczas działania urządzenia wytwarza się ciepło i zwiększa wilgotność w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu: otwory naturalnej wentylacji powinny być odkryte lub należy zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z przewodem odprowadzającym). Intensywne i długie eksploatowanie urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, wydajniejszego poziomu wentylacji, zwiększenia mocy wentylatorów mechanicznych (jeśli je zainstalowano).
- W razie stłuczenia lub pęknięcia powierzchni ze szkła ceramicznego, odłączyć płytę od zasilania, aby uniknąć porażenia. Nie używać płyty, jeśli powierzchnia ze szkła ceramicznego jest stłuczona lub pęknięta: skontaktować się z autoryzowanym Serwisem Technicznym i zlecić naprawę.

Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające w związku z: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.

Instalacja

Poniżej opisano czynności, jakie należy wykonać podczas instalacji. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonanie takich prac należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Wykonanie prac przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji jest niebezpieczne.
Producent nie będzie odpowiedzialny za uszkodzenia cielesne oraz szkody materialne powstałe wskutek nieprzestrzegania powyższych wymogów.

Przygotowanie mebla

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy płyty kuchennej do zabudowy klasy 3.
Należy przygotować otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 1 na str. 2.

Zabudowanie w meblu

Po wykonaniu ewentualnych podłączeń kabla zasilającego do skrzynki zaciskowej według podanych wskazówek rozprowadzić materiał uszczelniający na otworze i oprzeć płytę. Ścisnąć haki mocujące (rys. 2 na str. 2) delikatnie dokręcając. Wyjąć wystające części taśmy.

Uwaga!

Jeśli urządzenie nie jest instalowane nad piekarnikiem, trzeba zamontować przegrodę (rys. 3 str. 2). Ponadto konieczne jest, gdy piekarnik pod płytą nie posiada chłodzenia wentylacją wymuszoną, wykonanie przegrody oddzielającej wnękę piekarnika od wnęki płyty ceramicznej, aby elektronika

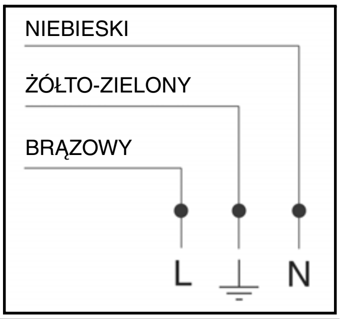
sterująca płyty nie została uszkodzona przez ciepło wydostające się z piekarnika. Poza tym należy bezwzględnie unikać zasłaniania otworów u spodu płyty grzejnej. Tylko w takich warunkach możliwe jest bezpieczne funkcjonowanie i maksymalna sprawność urządzenia przez długi czas.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna FRANKE posiada przewód zasilający trójbiegunowy z wolnymi zaciskami.
Jeśli płyta kuchenna będzie podłączona na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III. Sprawdzić, czy:

a) wtyczka i gniazdko są dostosowane do prądu 10 A
b) są one łatwo dostępne i ulokowane tak, by żadne części pod napięciem nie były dostępne podczas wkładania lub wyjmowania samej wtyczki
c) wtyczka daje wkładać się do gniazdka bez problemów i jest dostępna po zainstalowaniu urządzenia
d) po włożeniu wtyczki do gniazdka, płyta zabudowana w meblu nie opiera się na niej
e) nie są podłączone zaciski dwóch urządzeń do tej samej wtyczki
f) podczas wymiany kabla zasilającego należy zastosować kabel o charakterystykach 3 x 1 mm^2, typ H05VV-F.
g) należy przestrzegać biegunowości wolnych zacisków (Brązowy=Faza – Niebieski=Zero – Żółto/Zielony=Uziemienie)

Uwaga: Sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc, prąd) są zgodne z parametrami płyty FRANKE.



Dane techniczne

Napięcie i częstotliwość zasilania:
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Moc ogółem oraz moc bezpiecznika:
1900 W - 10A

Moc elementu grzewczego:
obwód wewnętrzny Ø 120 mm W 800
obwody połączone Ø 195 mm W 1900

CE

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw europejskich:
– 73/23/EWG z 19.02.73 (Niskie napięcie);
– 89/336/EWG z 03.05.89 (Kompatybilność elektromagnetyczna - EMC);
– 93/68/EWG z 22.07.93.

PL

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z postawieniami włoskiej ustawy nr 15 z 25 lipca “Wprowadzenie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz o utylizacji odpadów”
Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie nie powinno być złomowane wraz z innymi odpadami.
Zatem użytkownik musi dostarczyć wycofane z eksploatacji urządzenie do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych albo oddać je do sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia tego samego typu.



Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji przyczynia się do uniknięcia możliwego szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.
Nieprawidłowe złomowanie urządzenia podlega sankcjom administracyjnym przewidzianym we włoskiej ustawie nr 22/1997" (art. 50 i następne) oraz. nr 22/1997).

FRANKE

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

0380541